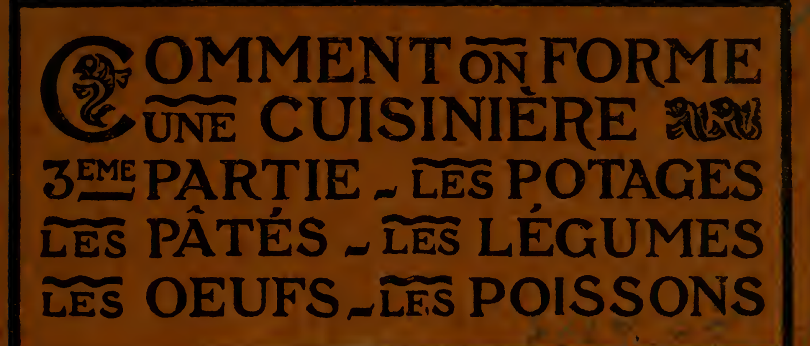


No. 8007.87
pt. 3
THE TRUSTEES OF THE
PUBLIC LIBRARY
LUX
OMNIVM
CIVIVM
OF THE CITY OF
BOSTON
1852 1878



COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE
3ème PARTIE — LES POTAGES — LES PÂTÉS — LES LÉGUMES — LES OEUFS — LES POISSONS

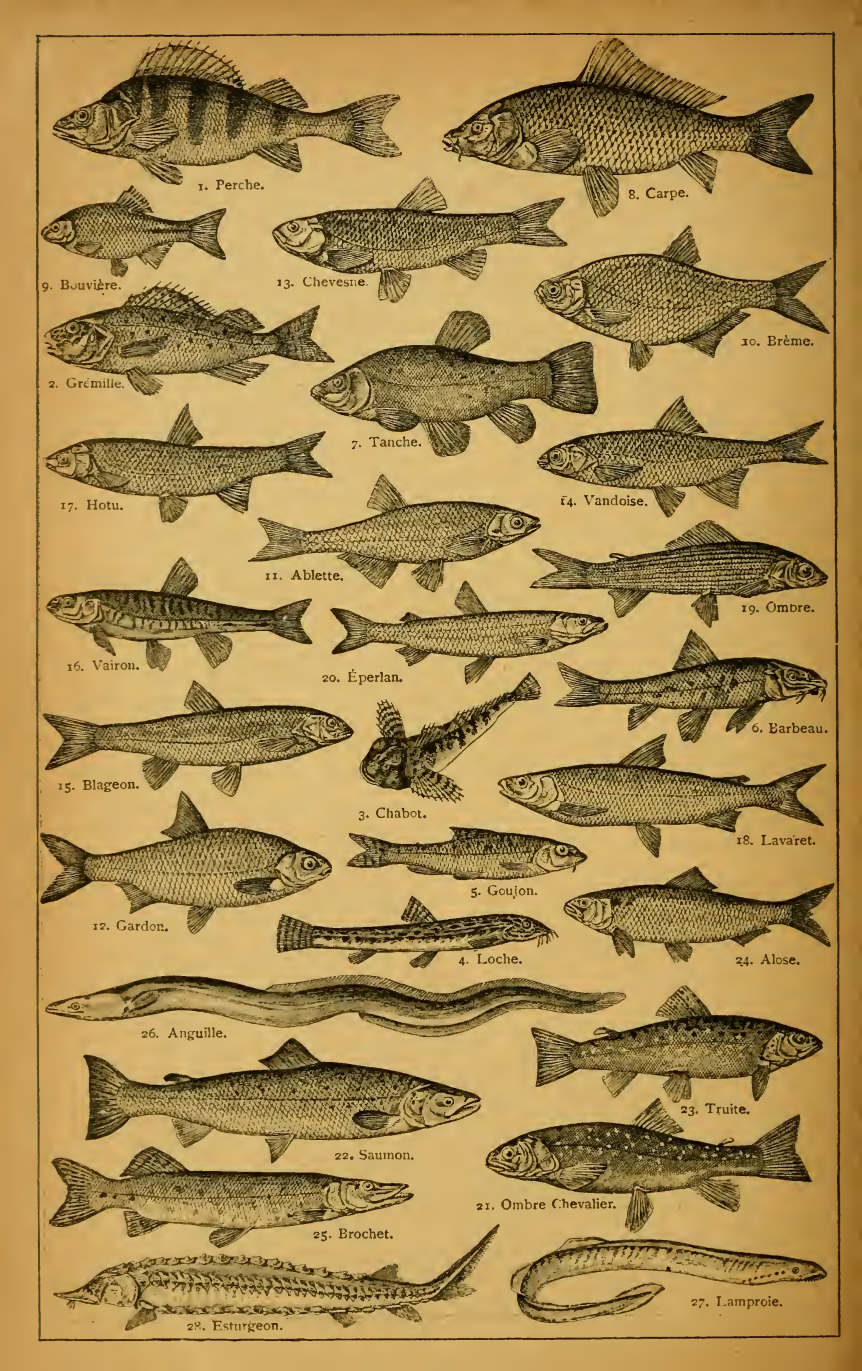
FJV.

HACHETTE ET Cie

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

TROISIÈME PARTIE

LES POTAGES, LES PATES
LES ŒUFS, LES LÉGUMES
LES POISSONS


1. Perche.
8. Carpe.
9. Bouvière.
13. Chevesne.
10. Brème.
2. Grémille.
7. Tanche.
17. Hotu.
14. Vandoise.
11. Ablette.
19. Ombre.
16. Vairon.
20. Éperlan.
6. Barbeau.
15. Blageon.
3. Chabot.
18. Lavaret.
12. Gardon.
5. Goujon.
4. Loche.
24. Alose.
26. Anguille.
23. Truite.
22. Saumon.
21. Ombre Chevalier.
25. Brochet.
27. Lamproie.
28. Esturgeon.

MADAME SEIGNOBOS

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

PETIT GUIDE DE LA MAITRESSE DE MAISON

TROISIÈME PARTIE

LES POTAGES, LES PATES
LES ŒUFS, LES LÉGUMES
LES POISSONS

Potages. — POTAGES GRAS. — POTAGES AUX LÉGUMES FRAIS. — POTAGES AUX LÉGUMES SECS. — POTAGES AU LAIT. — POTAGES AUX POISSONS ET AUX CRUSTACÉS. — POTAGES AU GIBIER. — **Pâtes.** — PATES D'ITALIE — GNOCCI. — **Les Œufs.** — ŒUFS FRITS. — ŒUFS BROUILLÉS. — ŒUFS FARCIS. — OMELETTES. — **Les Légumes.** — POMMES DE TERRE. — CAROTTES. — CROSNES. — CHOUX. — CHOUX-FLEURS. — HARICOTS VERTS. — POIS. — FÈVES. — ÉPINARDS. — ARTICHAUTS. — TOMATES. — CONCOMBRES. — CHAMPIGNONS. — **Les Poissons.** — POISSONS DE MER. — POISSONS D'EAU DOUCE. — CRUSTACÉS. — COQUILLAGES. — MOLLUSQUES.



PARIS

LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie

79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

[illegible]

EN VENTE [illegible]

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

Ire Partie. — Les Viandes de Boucherie.................................. 1 vol.
IIe Partie. — Les Volailles, le Gibier, Salaisons de Porc, les Sauces et les Jus.. 1 vol.
IIIe Partie. — Les Potages, les Pâtes, les Œufs, les Légumes, les Poissons... 1 vol.
IVe Partie. — Les Conserves, les Sirops, les Entremets sucrés, les Pâtisseries, les Confitures............................. 1 vol.

Chaque volume est vendu séparément :

Broché.................... **1** fr. **50** | Cartonné...................... **2** fr.

○ ○ ○

TROISIÈME PARTIE

LES POTAGES

C'est tout un art que de bien faire un potage, et beaucoup de cuisinières habiles ne possèdent pas le *tour de main* nécessaire à sa bonne préparation. Soit qu'elles compliquent trop la confection du mets, soit qu'elles n'y attachent qu'une importance restreinte, réservant leurs talents pour le repas lui-même, il arrive fréquemment que le potage ne répond pas au reste du dîner : pourtant la qualité du potage doit faire présager celle du repas.

Voici un certain nombre de recettes, simples en même temps que savoureuses, parmi lesquelles toute maîtresse de maison peut choisir.

Je ne parlerai point ici de la manière de faire le pot-au-feu, car je l'ai déja indiquée (1), mais je commencerai la série des potages, en énumérant les différentes manières de présenter le bouillon, si on ne se contente de le servir tel, versé sur des tranches de pain grillé.

Auparavant, cependant, j'attirerai l'attention sur la meilleure manière d'offrir un bouillon parfait, pour mieux dire un consommé.

Lorsque le bouillon est refroidi, on le dégraisse totalement et on le met sur le feu; on le fait bouillir et réduire d'un tiers.

On le laisse refroidir ensuite, puis on recommence la même opération; ce qui ramène le bouillon à la moitié environ de son volume primitif : d'où un potage concentré excellent.

Potages Gras.

Croûte au Pot. — Certaines personnes appellent croûte au pot le simple bouillon additionné de tranches de pain grillé; c'est une erreur, car voici la *seule* recette de croûte au pot. On prend des croûtes de pain dur qu'on fait griller afin qu'elles deviennent plus légères, puis on les met dans une petite quantité de bouillon *froid* (si on les plaçait immédiatement dans du bouillon chaud sur le feu, le pain ne gonflerait pas). On pose alors le tout sur le fourneau, on commence la cuisson à *petit feu* et on laisse *mitonner* pendant une heure, afin que le pain forme une bouillie.

On verse alors du bouillon chaud par-dessus et on ne sert le potage qu'après l'avoir encore gardé pendant cinq minutes sur le feu en remuant afin que le mélange s'opère uniformément.

Petite Marmite. — La petite marmite diffère peu du pot-au-feu traditionnel : c'est un pot-au-feu augmenté d'un abatis de poularde, d'un oignon et d'une petite gousse d'ail. Les légumes qui l'accompagnent sont aussi traités différemment.

On offre la petite marmite dans la marmite de cuisson, ou, comme au restaurant, dans de minuscules marmites posées devant chaque convive. Celles-ci sont placées sur une serviette pliée, ou sur un napperon brodé; mais le premier mode indiqué est préférable, en ce sens que le bouillon conserve

(1) *Comment on forme une cuisinière*, t. I, p. 17.

ainsi ce fumet spécial et savoureux de bouillon non transvasé.

On compte un abatis pour 600 grammes de viande environ. Je recommande de choisir un abatis de poularde pour faire la petite marmite, attendu qu'un abatis de jeune poulet ne communiquerait aucun goût.

Toute la préparation de la viande est identique à celle du pot-au-feu, c'est-à-dire qu'on cuit viande et abatis à feu très doux et très régulier. Seulement au lieu de jeter les légumes lavés dans le liquide, il faut les accommoder ainsi qu'il suit. Diviser en fines rondelles les carottes, les navets; couper les poireaux en menus morceaux. Poser un peu de graisse de pot-au-feu dans une casserole; y mettre les légumes et les cuire pendant une demi-heure : au bout de ce temps, ils doivent être complètement dorés. Les faire sauter fréquemment pendant la cuisson, afin qu'ils n'attachent point.

Il ne faut mettre les légumes ainsi préparés qu'une heure avant de servir le potage; on joint, au même moment, l'oignon piqué de clous de girofles, la gousse d'ail. Le demi-panais et le céleri s'ajoutent aussi à ce moment-là.

On trempe la petite marmite avec des rondelles de flûte ou des tranches de pain grillé. Quelques personnes étendent les croûtes dans du beurre fondu ou de la graisse de volaille, puis les passent un moment au four, mais ce n'est pas indispensable. Dans ce cas, on sert le pain à part sur une assiette, sinon on le place dans le bouillon comme habituellement.

Potage au Tapioca. — Prendre la quantité nécessaire de bouillon, porter à ébullition. Quand celle-ci se produit, ajouter une cuillerée à dessert de tapioca par personne (dose suffisante car le tapioca doit être léger), laisser cuire pendant vingt minutes à petit feu. Il est important de jeter le tapioca d'un peu haut dans la casserole, afin qu'il s'éparpille bien.

Je conseille de tourner avec une cuillère de bois dans le bouillon dès le début de l'ébullition, ceci pendant quelques minutes pour que les grumeaux de tapioca ne se précipitent point au fond de la casserole et ne s'y attachent.

Ne jamais se laisser tenter par la modicité du prix des tapiocas inférieurs, attendu que ceux-ci communiquent au bouillon un goût défectueux; de plus, ils produisent en cuisant une sorte de pâte épaisse et gluante ; seules les premières marques de tapioca donnent un bon résultat.

Pour rendre le potage plus particulier, on y ajoute parfois quelques petits choux de Bruxelles, cuits auparavant à l'eau salée : 5 à 6 par personne environ. Les asperges vertes cuites à l'eau salée également, coupées en petits morceaux de deux à trois centimètres, sont employées parfois aussi.

Potage aux Pâtes d'Italie. — Procéder de même que pour le potage au tapioca, c'est-à-dire cuire très lentement les pâtes afin qu'elles gonflent totalement.

Les pâtes d'Italie, celles même de de qualité supérieure, ont l'inconvénient de rendre le bouillon trouble en y cuisant. C'est la farine dont elles sont formées en partie qui se désagrège quelque peu dans l'eau bouillante; toutes les pâtes d'ailleurs : macaroni, nouilles, etc., donnent une eau de cuisson très légèrement blanchâtre.

La seule façon d'empêcher cet ennui consiste à les faire gonfler doucement à l'eau salée (l'eau doit à peine baigner les pâtes) et à jeter celles-ci quand elles sont au point voulu dans le bouillon chaud au moment de servir.

Les pâtes sont, par ce procédé, moins savoureuses naturellement que cuites dans le bouillon, mais celui-ci demeure limpide.

Potage aux Quenelles allemandes. — Prendre de la mie de pain rassis ou un croissant qu'il faut râper; le résultat obtenu doit être de la grosseur de deux petits œufs.

Mettre imbiber la mie ainsi préparée dans un jaune d'œuf battu, joindre une pincée de muscade râpée et une demi-cuillerée à café de sel. Tourner avec une cuillère de bois, afin d'obtenir une pâte homogène.

D'autre part, faire fondre 100 grammes de moelle de bœuf totalement débarrassée des pellicules qui y adhèrent, ajouter la moelle à la pâte et travailler le tout; partager ensuite la pâte en petites boulettes rondes.

Pour obtenir un bon résultat, il est utile de rouler les petites quenelles entre les mains.

Cuire pendant dix minutes les quenelles à la moelle dans une petite quantité de bouillon, puis, lorsqu'elles sont bien gonflées, les placer dans la soupière et verser le bouillon pardessus.

Potage à la Savoisienne. — Le potage suivant n'est autre qu'un consommé très concentré offert avec les petits croûtons que je vais indiquer.

On passe de la farine de gruau à travers un fin tamis, précaution qui la rend plus légère encore et plus fine qu'elle ne l'est. On ajoute alors du parmesan finement râpé, de la noix muscade et du poivre.

Proportions: 20 grammes de farine, 50 grammes de parmesan, une pincée de noix muscade, autant de poivre.

D'autre part, on fouette 2 blancs d'œufs en neige et quand ceux-ci sont bien pris, on ajoute 2 jaunes d'œufs en continuant à battre légèrement blancs et jaunes pendant une seconde, mais en évitant que les blancs ne s'affaissent.

Ceci fait, on ajoute la poudre de farine et de fromage, sans trop tourner afin que la pâte ne devienne pas très liquide, ce qui aurait lieu infailliblement si l'on mélangeait le tout vivement. Il faut néanmoins que l'appareil soit homogène.

On beurre alors une plaque de tôle ou une tourtière; on y étend la pâte, qui doit avoir la consistance d'œufs brouillés trop cuits, en lui donnant un centimètre d'épaisseur; on cuit le gâteau pendant une vingtaine de minutes au four.

Au bout de ce temps, il acquiert une jolie couleur dorée. On l'enlève alors du four, on le pose sur la table et on le divise *chaud* en losanges ou en carrés, comme on le préfère, petits croûtons qu'on place dans la soupière et sur lesquels on verse le consommé.

Potage au Macaroni. — Le choix du macaroni dépend du goût de chacun pour préparer ce potage. Tantôt on emploie du macaroni ordinaire, tantôt du gros vermicelle italien, sorte de macaroni non perforé.

Dans l'un et l'autre cas on cuit lentement la pâte au bouillon (40 grammes environ par litre) et on l'offre dans le potage.

Servir avec du fromage râpé.

Potage au Riz. — On prend, en moyenne, 4 cuillerées à bouche de riz Caroline, lavé à l'eau tiède, pour six personnes, riz que l'on met crever dans 2 verres de bouillon où d'eau.

Lorsque le liquide est tari, on verse par-dessus la quantité de bouillon nécessaire et si, par insuffisance de bouillon, on avait cuit le riz dans l'eau, il faudrait laisser mijoter le tout pendant une heure sur le feu afin que le riz s'imprègne totalement de l'arome du bouillon.

Potage velouté. — Préparer du bouillon au tapioca selon la manière habituelle.

Placer dans la soupière 4 jaunes d'œufs pour un potage de quatre personnes et gros comme une bonne noix de beurre, puis verser, en ne cessant de tourner, le bouillon au tapioca petit à petit dans le récipient.

Si on aime le parfum de la noix muscade, on peut ajouter une pincée de cet aromate au velouté.

Potage à la queue de bœuf. — Cet excellent potage compte parmi les plus nourrissants. Une queue de bœuf entière donne environ huit à neuf assiettées de potage ; elle pèse de 3 à 4 livres.

Presque toutes les boucheries vendent de la queue de bœuf au détail, c'est dire que les proportions que j'indique peuvent être diminuées si on ne la veut pas tout entière.

Faire couper la queue en morceaux d'environ 5 centimètres, car les os qui la composent sont assez durs, puis mettre tremper les tronçons dans de l'eau froide que l'on change fréquemment : ceci pendant douze heures.

Garnir le fond d'une casserole avec 50 grammes de couenne de lard, un oignon, une carotte, un navet et un panais émincés.

Placer les morceaux de viande pardessus, couvrir avec un couvercle et laisser mijoter à feu moyen pendant une dizaine de minutes : mouiller alors avec un verre de vin blanc ; couvrir de nouveau la casserole avec le couvercle, et faire réduire à *glace*.

Verser, quand le jus est complètement réduit, 3 litres d'eau, 25 grammes de sel et 2 grammes de poivre.

Porter à ébullition et, lorsqu'on a écumé suffisamment, joindre 2 poireaux, une gousse d'ail, un bouquet garni et, si l'on veut, une branche de céleri.

Cuire le potage à la queue de bœuf pendant quatre heures à récipient couvert. La bonne réussite du potage dépend, comme pour le pot-au-feu, de la lenteur et de la régularité de l'ébullition : le liquide doit simplement *frémir* en cuisant.

Le temps de cuisson écoulé, le bouillon se trouve réduit à 2 litres. Le dégraisser et le passer au tamis de soie ; mettre quelques morceaux de queue de bœuf dans la soupière ainsi que des croûtons de pain grillé.

Potage aux Abatis. — Le potage aux abatis de poulet n'est autre qu'un bouillon de poulet économique.

On compte 2 abatis pour un litre et demi d'eau, ce qui donne, après cuisson, un litre de bouillon. On nettoie la tête, les bouts d'ailes et on les flambe.

On trempe à l'eau bouillante les pattes ou bien on les pose un moment sur le gril, précautions qui permettent d'enlever la peau coriace qui les recouvre, ceci au moyen d'un couteau.

On ouvre le gésier, on débarrasse le foie de la poche à fiel et on les lave.

Puis on met le tout cuire à l'eau salée ; on conduit l'ébullition comme celle d'un pot-au-feu ; on ajoute 2 carottes, 2 navets et une branche de céleri (peu ou pas de poireaux qui alourdissent le bouillon, ce qui est nuisible dans ce cas puisque le bouillon d'abatis, de même que le bouillon de poulet, est généralement destiné à être offert aux malades ou aux estomacs délicats), puis on achève comme le pot-au-feu habituel.

On vend à présent chez les marchands de volailles des pattes de poulets à la livre ; celles-ci ont été abandonnées par les personnes qui prient les marchands de parer la volaille dont elles font acquisition. Je conseille de joindre une demi-livre de pattes aux abatis, ce qui rend le bouillon très substantiel à cause de la matière gélatineuse que renferment les pattes.

Bouillon de Poulet. — Cuire pendant trois heures la moitié d'un gros poulet ou un petit poulet entier dans un litre et demi d'eau. On sale, on met quelques feuilles de laitue et les légumes indiqués dans la recette précédente.

On termine de façon semblable.

J'ajoute que le bouillon d'abatis, de même que le bouillon de poulet peuvent se servir tels ou additionnés de tapioca ou de pâtes.

Froids et bien dégraissés, ils sont fort appétissants.

Potage à la Reine. — Ce potage est un des meilleurs potages de la cuisine française ; disons aussi que c'est un

des plus dispendieux et qu'on ne l'emploie guère qu'au début des très grands dîners.

Avant de le commencer, il faut préparer 3 litres de bouillon de veau, ou, mieux encore, de poulet. Si l'on emploie du veau, on prend 3 livres de rouelle; si l'on préfère du poulet, un petit poulet suffit pour cette quantité de bouillon.

On fait ensuite rôtir un bon poulet bien en chair, on le découpe, on réserve ailes et filets, et on place tout le reste dans le bouillon — le poulet doit être chaud — ainsi qu'une carotte, un navet et un poireau. On porte à ébullition et on cuit pendant deux heures encore.

Ce temps écoulé, on enlève la chair des os du poulet, on la pile dans le mortier et on broie les os, devenus très tendres, au moyen du hache-viande, puis on passe au tamis la purée de chair et les os broyés.

D'autre part, on délaie 30 grammes de crème de riz, loin du feu, avec 3 cuillerées de crème double froide; on ajoute cette liaison à la purée de volaille en tournant afin de bien mêler, on place l'appareil dans le fin tamis puis on verse le bouillon *chaud*.

On met au feu en continuant à tourner et, quand l'ébullition a lieu, on enlève avec soin la graisse qui monte à la surface, formant ainsi une sorte d'écume.

Enfin quand l'écume cesse de se produire, on passe le tout à l'étamine en appuyant avec une cuillère de bois.

Cette opération est nécessaire, car une des qualités essentielles du potage à la Reine est d'être aussi lisse que possible, ce qui n'aurait pas lieu si on se contentait de le passer au tamis.

Au moment de servir, on délaie 3 jaunes d'œufs dans la soupière, on verse le potage bouillant, petit à petit, par-dessus en tournant, et on ajoute alors les ailes et les blancs réservés, ceux-ci divisés en petits filets, chairs qu'on aura pris la peine de réchauffer un peu.

Potage crème d'Orge. — Le bouillon de bœuf ne convient pas pour la crème d'orge, attendu que ce bouillon est trop coloré et trop fort ; un bouillon de jarret de veau est de beaucoup préférable.

Employer un kilogramme de jarret de veau pour 2 litres d'eau; quant aux légumes, ce sont les légumes habituels du pot-au-feu.

Mettre un bon morceau de beurre dans une casserole ainsi que l'orge nécessaire, 150 grammes environ pour la quantité de bouillon indiquée.

Faire chauffer beurre et orge pendant huit minutes environ; remuer constamment afin que les grains s'imbibent de beurre : ajouter de l'eau et faire gonfler l'orge aussi doucement que possible. Veiller à ce que cela n'attache pas et à ce qu'il y ait toujours du liquide dans la casserole; joindre un peu de beurre s'il tarit puis, quand l'orge commence à gonfler, le bouillon en ayant soin d'en réserver un demi-litre. Cuire pendant quatre heures.

Passer au tamis métallique et délayer la purée avec le reste du bouillon tiède; la tenir au chaud sur le coin du fourneau.

Délayer des jaunes d'œuf, 3 jaunes donnent une bonne proportion pour le potage que voici, avec quelques cuillerées de purée d'orge chaude.

Les mettre dans la casserole en tournant vivement avec la cuillère de bois jusqu'à ce que l'ébullition ait repris — ceci à feu doux — puis verser le potage à l'orge dans la soupière chauffée à travers une passoire très fine.

Il est bon de dégraisser le potage avant de le lier avec les jaunes d'œufs.

Pot-au-feu Russe. — Voici la recette d'un potage fort usité en Russie : on peut, tant il est fréquemment offert sur les tables russes, le comparer à notre pot-au-feu national. La disparate

des ingrédients qui le composent fera qu'on l'appréciera peu chez nous, mais je cite la recette à cause de son étrangeté.

Mettre dans la marmite du pot-au-feu 4 litres d'eau, 3 livres de poitrine de mouton, 2 branches de fenouil longues de dix centimètres chacune, 15 grains de poivre et du sel : porter à ébullition puis écumer. Ceci fait, ajouter un chou divisé en quatre, 8 petites carottes, 4 oignons coupés en dés, 200 grammes d'orge perlé (à volonté l'orge se remplace par de la semoule ou du gruau de blé), cuire pendant trois heures.

Joindre, ce temps écoulé, un peu moins d'une livre de pruneaux; cuire une heure encore et servir dans la soupière comme potage, puis la viande à part, en relevé.

Pot-au-feu alsacien. — Placer dans une marmite de terre un lit de menus morceaux de bœuf juteux; de la *tranche* par exemple, ou du gîte à la noix. Les diviser en parcelles grandes comme une pièce de cinq francs.

Diviser en rondelles les légumes suivants : carottes, poireaux, céleri, chou-rave, un peu de racine de persil. Etendre au fond du récipient une couche de viande, une autre de légumes sur lesquels on aura étendu de la moelle de bœuf. Continuer à garnir ainsi la marmite jusqu'à ce qu'elle soit presque remplie : saler, puis poivrer.

Cuire à four modéré, *sans eau*, pendant quatre heures et n'ouvrir le récipient qu'une fois : au moment de servir.

Mock-Turtle ou Soupe à la Tortue. — Cet excellent potage, doué d'un nom bizarre puisque nulle tortue n'entre dans sa composition, compte parmi les potages les plus estimés en Angleterre. Il est très savoureux en même temps que très nourrissant.

On cuit à moitié dans de l'eau salée un quart de tête de veau qu'on a placée, au préalable, pendant deux heures dans de l'eau froide.

On l'enlève de la cuisson lorsqu'on la juge à point, on la divise en petits morceaux et on la fait revenir au beurre dans une casserole avec des champignons et des petits morceaux de jambon maigre, un quart environ de chacune des deux substances.

Joindre du sel et du poivre quand le tout est bien revenu, ainsi qu'un bouquet. Enlever alors les substances de la casserole, faire un roux léger et remettre le tout sur le feu avec la quantité d'eau nécessaire : le potage doit avoir l'épaisseur d'un coulis.

Laisser bouillir pendant deux heures et ajouter, au cours de la cuisson, un verre de Madère, des petits oignons, du poivre de Cayenne, du jus de citron et des jaunes d'œufs durs. Les quantités sont mises suivant le goût de chacun, car il n'y a pas de règle pour cela.

D'aucuns suppriment les oignons du potage mock-turtle, d'autres le citron; en un mot, l'adjonction des substances indiquées peut avoir lieu ou non.

On sert ce potage bouillant dans des bols qu'on place devant chaque convive; il refroidit moins dans cette sorte de récipient que dans des assiettes.

Potage hygiénique. — Ce potage se recommande tout particulièrement aux jeunes mamans dont les bébés ont besoin de nourriture substantielle et rafraîchissante sous un petit volume.

Mettre dans une casserole une poignée de lentilles lavées, une poignée de pois secs traités de même, une poignée de fèves non décortiquées, puis une livre de jarret de veau. Ajouter 2 litres d'eau froide.

Cuire aussi lentement qu'un pot-au-feu pendant sept heures après avoir ajouté au cours de la cuisson des carottes, un bouquet de cerfeuil et un peu, pas beaucoup, de sel.

Si la cuisson a été bien menée, on doit obtenir un mélange ayant la consistance d'une gelée liquide ni trop claire ni trop épaisse. On passe ensuite le potage à la fine passoire au moyen du pilon de bois.

Potages aux Légumes frais.

Julienne. — Découper en minces filets des carottes, des navets, des panais, des poireaux, du céleri, des feuilles de chou, des feuilles de laitue et faire revenir le tout dans du beurre frais. Mouiller avec du bouillon et s'assurer si le potage est suffisamment salé; cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres sans être brisés, c'est-à-dire environ pendant deux heures.

En été, quand il est facile de se procurer des petits pois et des haricots verts frais, joindre ces légumes à la julienne.

On trempe ou non, au gré, la julienne avec des tranches de pain. Celles-ci se remplacent parfois par une petite quantité de riz, mise en même temps que les légumes.

Si on n'a pas de bouillon sous le main, il faut ajouter à l'eau de cuisson une certaine quantité de Liebig.

La julienne se prépare aussi au maigre; dans ce cas, on ajoute un morceau de beurre vers la fin de la cuisson.

Purée de Légumes. — Mettre cuire les légumes non employés du pot-au-feu pendant une demi-heure avec 2 pommes de terre et un morceau de pain, puis passer au tamis.

Éclaircir avec du bouillon et placer du cerfeuil haché dans la soupière.

Potage purée printanière. — Placer dans une marmite deux litres et demi d'eau avec des débris de porc, de veau, des pattes et un gésier de poulet, du sel.

Porter à ébullition et maintenir celle-ci pendant vingt minutes; ajouter alors un gros poireau, 2 grosses carottes, un oignon, un navet, une branche de céleri, du cerfeuil.

Joindre cinq minutes après 750 grammes de poitrine de bœuf et faire bouillir très doucement : ceci pendant quatre heures.

Éplucher, d'autre part, 4 carottes, 2 poireaux, 2 navets, 3 pommes de terre, un petit chou de Milan (les choux blancs peuvent s'employer aussi, mais ils sont de digestion plus difficile), du céleri, un peu de panais, une laitue.

Laver soigneusement tous ces légumes et les poser dans de l'eau bouillante salée; les cuire et les passer en purée après les avoir fait totalement égoutter.

Les écraser avec le pilon suffit si l'on veut, mais la purée ainsi obtenue est moins unie que lorsqu'on la passe au tamis.

Délayer la purée dans le bouillon chaud; remettre sur le feu, faire bouillir et ajouter 2 cuillerées à bouche de tapioca afin de donner une certaine consistance au potage.

Potage Crécy. — Choisir de belles carottes rouges de l'espèce dite Crécy; les carottes pâles sont beaucoup moins savoureuses que celle-ci : les émincer finement après les avoir ratissées.

Les mettre dans une casserole avec un peu de beurre et une pincée de sucre, une autre de sel : cuire pendant dix minutes à feu modéré en ayant soin de laisser la casserole découverte.

Verser, au bout du temps indiqué, du bouillon dans les carottes; couvrir et faire cuire pendant une heure ainsi : plus, si les légumes ne sont pas très tendres.

D'autre part, préparer un roux léger dans une seconde casserole, roux que l'on mouille avec du bouillon.

Laisser mijoter le tout pendant près de vingt minutes à feu infiniment doux : dégraisser.

Entre temps, quand les carottes sont cuites, on les passe au fin tamis ou au tamis de crin et on met la purée obtenue dans le bouillon; remuer avec une cuillère de bois afin d'obtenir un parfait mélange. Goûter enfin pour voir si l'assaisonnement est suffisant.

On offre le potage Crécy avec des petits croûtons frits au beurre servis à part dans une assiette.

Potage Saint-Germain. — Deux recettes de potages Saint-Germain sont connues. Les voici l'une et l'autre et je les recommande également.

Première recette. Cuire à l'eau salée des petits pois verts frais; les passer au travers de la fine passoire après en avoir réservé quelques-uns entiers; si l'on juge la purée un peu épaisse, il faut l'éclaircir avec du bouillon. Ajouter un morceau de beurre frais, les petits pois mis de côté, puis de la *peluche* de cerfeuil, c'est-à-dire les feuilles seules du cerfeuil et non la moindre tige; ces feuilles ne se hachent point. Mêler bien le tout et verser le potage Saint-Germain sur des pe:its croûtons frits au beurre.

Deuxième recette. Même commencement que dans la recette précédente, seulement on ne verse point de bouillon dans la purée de pois; on sucre même légèrement cette purée.

On ajoute, au moment de servir, de la crème douce et du beurre divisé en petits morceaux; tourner bien avec une cuillère de bois pour mélanger le tout parfaitement; puis on joint, pour finir, les feuilles de cerfeuil, les pois entiers et les petits croûtons.

Dans l'une et l'autre recette on peut mettre un peu de tapioca. On cuit celui-ci à part avec de l'eau pendant une vingtaine de minutes, et on le mêle au reste du potage au moment de servir.

Crême de Potiron. — Choisir une belle tranche de potiron bien rouge; enlever la péau, les graines et les filaments et diviser le légume en morceaux.

Placer ceux-ci dans une casserole avec très peu d'eau : que le potiron baigne seulement. Saler et cuire pendant un quart d'heure à vingt minutes, puis passer à travers une passoire à trous moyens. Tenir la purée au chaud.

Faire cuire, d'autre part, du vermicelle, de la semoule ou du riz dans une casserole, et, quand la substance choisie est cuite à point, on l'unit à la purée de potiron.

Potage aux petits Pois verts. — Prendre une livre de pommes de terre épluchées, un demi-litre de pois verts fraîchement écossés, 4 poireaux nouveaux. Placer le tout dans deux litres d'eau bouillante salée.

Au bout d'une demi-heure, enlever les légumes; passer l'eau à travers un tamis métallique; passer ensuite les légumes et poser de nouveau le tout sur un bon feu : ne cesser de tourner jusqu'au premier bouillon afin d'éviter les grumeaux. Quand l'ébullition se produit, verser la purée dans la soupière où se trouvent déjà 60 grammes de beurre divisé en petits morceaux pour permettre au beurre de fondre facilement. Remuer afin d'obtenir un mélange parfait.

Potage aux Haricots blancs. — Préparer une purée légère de haricots de Soissons auxquels on joint un oignon blanc piqué de deux clous de girofle. On l'éclaircit, si on compte faire un potage gras, avec du bouillon; sinon, si c'est un potage maigre qu'on veut offrir, avec de l'eau additionnée de beurre.

Potage aux Haricots verts et blancs. — De même que pour le potage précédent on fait une purée légère de haricots blancs.

On blanchit, d'autre part, des haricots verts à l'eau salée, puis on les divise en trois ou en quatre selon leur dimension. On les joint alors à la purée de haricots ainsi que du beurre très frais et on sert le potage avec des petits croûtons.

Il est bon, pour préparer les potages aux haricots, d'employer de préférence les haricots de Soissons. Leurs peaux, moins nombreuses à cause de la dimension du légume, s'enlèvent aussi plus facilement, qualités qui abrègent la confection de la purée.

Potage aux Fèves. — Lorsque les fèves ne sont point encore enveloppées

d'une pellicule dure, c'est-à-dire vers le mois de Juin, il ne faut pas les peler pour préparer ce potage : sinon il est urgent de le faire.

On cuit trois quarts de litre de fèves écossées dans un litre et demi d'eau bouillante salée, puis on cuit à part un quart de litre de fèves choisies parmi les plus égales : celles-ci sont destinées à former la garniture du potage.

On passe les premières fèves à travers le fin tamis; on met dans une casserole 2 cuillerées à bouche de farine et on prépare un roux au beurre, roux qu'on éclaircit au bout de cinq minutes avec l'eau de cuisson des fèves. Ceci fait, on ajoute petit à petit la purée en tournant avec une cuillère de bois afin que nul grumeau ne se forme.

On joint alors une ou deux cuillerées de sucre en poudre selon le goût et on verse la purée de fèves dans la soupière, après l'avoir augmentée des fèves entières, sur 2 jaunes d'œufs et du beurre frais divisé en petits morceaux pour qu'il fonde vite.

On tourne doucement afin d'obtenir une bonne liaison.

Quand on désire offrir des petits croûtons frits au beurre avec ce potage, on n'y ajoute pas de fèves entières.

Potage aux Pommes de terre. — Les pommes de terre, qui entrent dans la préparation de nombreux potages, n'offrent pas, si on les emploie seules, une soupe très succulente : il est nécessaire de les relever d'un arome. Celui du cerfeuil convient fort bien.

Faire une purée très légère, l'additionner de lait de façon à l'éclaircir suffisamment et verser la purée dans la soupière sur du cerfeuil finement haché et des petits croûtons.

Potage aux Navets. — On cuit à l'eau salée des navets longs, qui sont plus doux que les navets ronds, et des pommes de terre; un peu plus de navets que de pommes de terre. On passe les deux légumes et on ajoute à la purée du beurre frais, de la crème ou du lait.

Une petite poignée de cerfeuil haché posée dans la soupière parfume fort agréablement ce potage.

Potage à l'Oignon. — Faire fondre du beurre ou de la graisse de pot-au-feu. Quand elle jaunit, y jeter un ou plusieurs oignons hachés menu. Au moment où les oignons commencent à roussir, ajouter un peu de farine afin de former un roux. Celui-ci achevé, mettre l'eau nécessaire, du sel, du poivre; laisser bouillir pendant cinq minutes, passer la soupe et la tremper avec des rondelles de *flûte*.

Offrir, si l'on veut, du fromage de Gruyère râpé mélangé de parmesan, dans une soucoupe, à côté du potage à l'oignon.

Potage Soubise. — Potage pour quatre personnes. On met tremper, douze heures avant de préparer le potage Soubise, un peu moins d'un quart de litre de haricots de Soissons triés.

Le moment venu de les employer, on les pose sur le feu avec un litre d'eau, du sel et un bouquet; on conduit le feu de manière qu'ils cuisent doucement pour leur permettre de bien gonfler.

On épluche, d'autre part, 100 grammes d'oignons blancs et on les place dans une casserole avec 20 grammes de beurre. On couvre la casserole et on cuit les oignons pendant une heure environ, à feu très lent, car ils ne doivent point roussir.

Ce temps écoulé, on les saupoudre de 5 grammes de farine, on ajoute un litre de lait, on couvre de nouveau la casserole et on laisse mijoter le tout pendant trois quarts d'heure : on les passe alors au tamis de crin, puis on passe également les haricots.

On unit les deux purées, on met encore 30 grammes de beurre, on fait chauffer le tout complètement et on offre la purée Soubise avec de petits croûtons frits au beurre offerts à part.

Ce potage est beaucoup meilleur à faire au printemps ou l'été que l'hiver, attendu que les oignons sont doux alors.

Potage au Céleri. — Mettre du riz crever dans de l'eau salée. Couper, d'autre part, des tiges de céleri en petits dés; les faire rissoler dans du beurre et les jeter, ainsi que le riz égoutté, dans du bouillon.

Servir avec des croûtons.

Potage aux Salsifis. — Ratisser des salsifis bien blancs et les couper en morceaux longs de cinq centimètres environ; les faire blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis achever la cuisson avec du bouillon.

Lier le potage avec des jaunes d'œufs avant de le verser dans la soupière sur des croûtes grillées.

Potage Argenteuil. — Je recommande vivement ce très fin potage aux asperges. Facile à préparer, il peut être offert comme potage maigre au début d'un dîner soigné, tant son goût est délicat.

Faire cuire des pointes d'asperges dans de l'eau salée et conserver la cuisson.

Cuire également des pommes de terre à l'eau salée; égoutter et les laisser dans la casserole qu'on bouche hermétiquement pour étuver les pommes de terre pendant quelques minutes. Les écraser alors et les passer au tamis, puis mettre la purée dans une casserole; la délayer avec du lait et un peu de la cuisson des asperges.

Assaisonner; ajouter un morceau de beurre très frais et les pointes d'asperges.

Verser en tournant dans la soupière où on aura mis, afin de lier, des jaunes d'œufs.

Crème aux Poireaux. — Le meilleur moment de préparer ce potage est l'été, parce qu'en cette saison les poireaux n'ont pas encore acquis le goût très prononcé, trop fort, qu'ils obtiennent l'hiver. On ne doit employer que le blanc.

Ouvrir les poireaux en deux, les couper ensuite dans le sens de la longueur en plusieurs filets encore, puis diviser ceux-ci en menus morceaux : les cuire à l'eau salée avec des pommes de terre épluchées.

Passer en purée légère lorsque la cuisson totale est obtenue. Ceci fait, ajouter le beurre nécessaire et de la crème douce très fraîche.

On peut employer, à défaut de crème, du lait, mais le potage aux poireaux perd alors de sa saveur.

Potage aux Tomates. — Mettre 5 belles tomates mûres épluchées et épépinées dans un litre et demi d'eau salée, 2 grosses pommes de terre, un morceau de pain, un oignon et une petite feuille de laurier : cuire pendant une heure, puis passer. Joindre alors du beurre ou du Liebig.

Offrir avec des croûtons. Il est fort agréable de remplacer ceux-ci par des moules sautées à l'avance : on en compte 6 ou 7 par personne.

Soupe aux Choux. — Recette classique s'il en fût. Celle-ci, la plus simple, est toujours fort appréciée par les amateurs de ce mets savoureux.

On prépare un chou de Milan bien pommé et on le fait blanchir pendant un quart d'heure à l'eau bouillante. *On jette cette première eau*, précaution qui permet de digérer plus facilement la soupe aux choux.

On met alors la marmite au feu avec de l'eau; on joint du lard, des saucisses, un morceau de mouton (pas beaucoup de sel à cause des viandes salées), le chou, des carottes, des navets, des poireaux, une très petite branche de céleri.

Si on met des pommes de terre, il ne faut les ajouter qu'une heure avant de servir, sinon elles tombent en morceaux.

La soupe aux choux se trempe avec des rondelles minces de pain. Les légumes et les viandes se servent sur un plat en même temps que le potage ou après, cela dépend des habitudes de chacun.

Soupe au Chou rouge. — On fait cuire dans de l'eau un petit poireau, un petit navet et pas mal de pommes de terre épluchées : ceci pendant une demi-heure, puis on passe en purée les pommes de terre *seules*, les autres légumes ne s'utilisent pas, ils servent simplement à aromatiser l'eau de cuisson.

On coupe alors un chou rouge moyen en filets très fins, semblables à ceux de la choucroute, et on le cuit dans l'eau déjà employée, fort doucement pendant trois heures.

On met alors du beurre frais à fondre dans une casserole; lorsqu'il est devenu blond, on y verse un filet de vinaigre, et pour finir, on mêle le tout, c'est-à-dire la purée de pommes de terre, le chou, l'eau et le beurre vinaigré.

Potage aux Choux-fleurs. — Éplucher un chou-fleur très blanc, le faire revenir, après l'avoir divisé en morceaux, à la casserole avec un morceau de beurre jusqu'à ce que cela soit bien doré. Mouiller alors avec de l'eau additionnée de bouillon, parts égales, ou d'eau seulement si on n'a pas de bouillon sous la main.

Assaisonner, puis tremper dans le potage des tranches fines de pain grillé : laisser mijoter jusqu'à ce que le tout soit fondu ensemble comme une purée.

Potage du Couvent. — Excellent potage maigre qui donne l'illusion de bouillon gras bien qu'aucune viande n'entre dans sa préparation. La saveur des légumes qui le composent arrive à en faire un potage des plus appétissants.

Tous les légumes qui font partie de l'habituel pot-au-feu entrent dans sa préparation, mais en plus forte quantité, c'est-à-dire : carottes et navets, poids égal, peu de panais, pas mal de céleri; d'autres encore, un oignon piqué de clous de girofle, des haricots de Soissons; un demi-litre de haricots pour deux litres d'eau. Du sel. Cuire, après avoir divisé les carottes et les navets en quatre, jusqu'à ce que les haricots s'écrasent facilement.

Jeter le tout au-dessus d'une passoire, recueillir le bouillon *seul* et y cuire du tapioca. Lorsque celui-ci est à point, ajouter gros comme un œuf de beurre, laisser fondre, sans faire bouillir, puis verser le potage dans la soupière après l'avoir légèrement coloré.

Les haricots s'utilisent en salade ou au beurre.

Potage à la Laitue. — Laver une belle laitue pommée après l'avoir épluchée; la hacher ainsi qu'un oignon blanc et un bouquet de persil. Mettre fondre un quart de beurre dans une casserole, y faire revenir les légumes; ajouter alors la quantité d'eau nécessaire pour préparer le potage. Joindre aussi des tranches de pain comme pour une panade. A moitié de cuisson de la soupe, verser un demi-litre de petits pois fins et autant de pointes d'asperges vertes du Midi.

Au moment de servir, introduire dans le potage un verre de crème douce.

Potage à la Romaine. — Éplucher de belles romaines, avoir soin de retirer les côtes; couper les feuilles de salade en minces filets. Mettre ceux-ci revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus : mouiller à ce moment avec du bouillon et cuire pendant une heure. Tremper le potage avec des tranches de pain grillées.

Potage à la Chicorée. — Couper, après les avoir bien lavées, des chicorées frisées en menus morceaux; les passer au beurre sans les laisser roussir. Ajouter de l'eau à laquelle on a joint du sel, du poivre et de la muscade râpée. Faire bouillir pendant trois quarts d'heure; lier avec des jaunes d'œufs au moment de servir et verser le tout dans la soupière sur des tranches de pain.

Potage à l'Oseille et au Cerfeuil. — Mettre dans une casserole gros comme un petit œuf de beurre frais; le laisser jaunir. Ajouter alors une poignée d'oseille et autant de cerfeuil finement hachés, faire fondre le tout dans le beurre en tournant avec une

cuillère. Quand l'oseille et le cerfeuil sont cuits, mouiller avec l'eau nécessaire pour préparer le potage, et du sel. Cuire encore pendant un quart d'heure.

Ce temps écoulé, tremper le potage avec des tranches de pain grillées et le verser dans la soupière où, au préalable, on a déposé des jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait froid.

Panade à l'Oseille. — Même manière d'opérer au début, avec cette différence pourtant qu'on ne hache pas l'oseille. Lorsque celle-ci est cuite on joint de l'eau et du sel, puis une certaine quantité de pain trempée à l'avance *dans de l'eau froide,* point fort important, car si on jetait le pain dans l'eau bouillante il ne gonflerait pas.

Laisser cuire pendant une heure et ajouter, au moment de servir, du lait ou de la crème.

Potage au Cerfeuil. — Prendre une botte de cerfeuil de la grosseur d'une botte ordinaire de cresson; hacher les feuilles aussi fin que possible.

Mettre dans une marmite de terre vernissée une couche de beurre, une autre de tranches de pain rassis et une troisième de cerfeuil haché. Continuer à disposer les quantités de la sorte jusqu'à ce que le récipient soit à peu près plein, saler et verser par-dessus le tout de l'eau bouillante.

Couvrir de liquide et laisser mijoter à feu très doux ou mieux mitonner au four pendant près de trois quarts d'heure.

Potage au Cresson dit *Potage de santé.* — Choisir une botte de cresson qu'il faut hacher très fin après avoir enlevé les plus grosses queues qui souvent sont filandreuses ; retirer aussi avec soin les barbes blanches des tiges.

Ceci fait, mettre revenir du beurre dans une casserole ; joindre le cresson haché et cuire pendant une demi-heure. Prendre quelques pommes de terre, un morceau de pain, la quantité d'eau voulue pour préparer le potage, et du sel ; verser le tout dans le cresson. Continuer à cuire, puis passer en purée.

Servir des petits croûtons coupés en dés et passés au beurre dans la soupière.

Potage aux Pissenlits. — Choisir des pissenlits verts aussi tendres que possible ; les éplucher, les laver, les hacher.

Faire revenir du lard gras coupé en dés dans un peu de beurre, très peu ; quand le lard est suffisamment roux, on joint les pissenlits et on laisse cuire le légume pendant une demi-heure.

Ce temps écoulé, on ajoute du bouillon et on achève la cuisson des pissenlits dans le liquide pendant une autre demi-heure.

Tremper le potage avec des croûtes de pain grillé.

Garbure. — Les garbures sont des potages épais aux légumes qu'on offre avec du bouillon gras servi à part : ils sont très en honneur dans la cuisine gasconne. Si la garbure est aux laitues, on blanchit celles-ci, on les ficelle et on les cuit dans une casserole garnie de bardes de lard : on mouille de bouillon.

La cuisson achevée, on dresse les laitues dans un plat creux et on les entremêle de tranches de pain saupoudrées de poivre ; on arrose légèrement avec du bouillon et on met gratiner à feu très doux.

Recette semblable pour la garbure aux choux. On ajoute, en plus, une aile ou une cuisse d'oie rôtie et quelques petites saucisses fumées ou non.

Les deux viandes s'offrent à table sur les choux, l'aile ou la cuisse entières et les saucisses coupées en rondelles.

Parfois on ajoute un peu de gruyère râpé aux garbures : ce n'est pas indispensable.

Purée de Racines. — Tous les légumes du pot-au-feu entrent dans la préparation de ce bouillon maigre : carottes et navets, 225 grammes ; blancs de poireau, 80 grammes ; poireaux et oignons, 25 grammes ; céleri, 10 grammes.

Cuire des pois cassés dans de l'eau salée et obtenir un bon litre de bouil-

lon de pois. On compte environ trois quarts de litre de pois pour un litre et demi d'eau que la cuisson réduit à un bon litre.

Quand les pois sont au point voulu, c'est-à-dire au bout d'une heure et demie, verser le tout sur le tamis fin et recueillir l'eau. On peut, si on le désire, joindre un bouquet de persil et un oignon au bouillon de cuisson.

Pendant que cuisent les pois on prend une casserole dans laquelle on place 50 grammes de beurre, puis les légumes indiqués coupés en menus morceaux, on laisse cuire pendant vingt minutes et ensuite on verse les légumes dans le bouillon de pois, liquide qu'on porte à ébullition ; celle-ci se maintient pendant une heure et demie encore.

On passe alors bouillon et légumes au tamis et on ajoute — ceci est facultatif — 10 grammes de fécule de riz délayée dans un peu de bouillon, ainsi qu'une pincée de muscade.

Faire chauffer complètement le tout et offrir à table.

Potage aux Marrons. — Éplucher des gros marrons et les mettre sur le feu dans une casserole pleine d'eau que l'on fait chauffer sans bouillir jusqu'au moment où la première peau s'enlève facilement.

On les pile, complètement débarrassés de cette pellicule, dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon, puis on délaie cette pâte dans du bouillon chaud. Quand cette opération est terminée, on passe la pâte à travers la passoire moyenne.

On joint de nouveau, si on trouve le potage trop épais, un peu de bouillon et on le cuit encore pendant une demi-heure. Des croûtons frits au beurre sont déposés dans la soupière.

Je mentionne, à titre de curiosité seulement, les deux potages suivants fort peu employés.

Potage au Melon. — Faire cuire la pulpe coupée en morceaux d'un melon très mûr dans un litre d'eau. Verser le melon et l'eau de cuisson dans une casserole où on a fait revenir un petit oignon ; saler, poivrer et tremper le potage avec du pain.

Potage aux Concombres. — Éplucher et épépiner des concombres, puis les couper en rondelles que l'on place dans un récipient avec un peu de sel fin. Au bout d'une demi-heure, enlever l'eau indigeste produite par la salaison, presser les rondelles de concombres et les mettre dans une casserole où jaunit du beurre frais. Ajouter une poignée d'oseille et un peu de cerfeuil hachés ; mouiller de bouillon, saler, poivrer, laisser bouillir pendant un quart d'heure et lier de jaunes d'œufs au moment de servir. Tremper avec des tranches de pain rassis.

Potages aux Légumes secs.

Potage à la purée de Lentilles. — Mettre des lentilles dans de l'*eau froide* avec du sel et les cuire ; les passer à travers un tamis ou une fine passoire.

Placer du beurre frais dans une autre casserole, le faire jaunir légèrement, joindre la purée de lentilles, ajouter du bouillon de cuisson si c'est trop épais, laisser mijoter pendant quelques minutes et verser dans la soupière sur des petits croûtons.

Si on préfère ne pas passer les lentilles, on les sert dans leur bouillon de cuisson additionnées de beurre frais. Dans ce cas on trempe seulement le potage avec des tranches de pain.

Il est excellent de joindre au potage à la purée de lentilles de l'oseille cuite elle-même en purée : ceci au moment de servir le potage.

Les autres potages aux légumes secs : **pois, haricots**, se préparent tous

comme le potage à la purée de lentilles, mais on *n'ajoute pas* d'oseille. Dans le potage à la purée de pois on met parfois du riz; celui-ci se cuit à l'eau au préalable.

Potage au Blé vert. — Ce potage, de saveur assez particulière, n'est pas du goût de tout le monde. Je l'indique plutôt en tant que curiosité que comme mets habituel.

On trouve du blé vert chez tous les marchands de comestibles fins: celui-ci se cultive en Hongrie et en Bohême.

Laver le blé vert à plusieurs eaux et le laisser tremper pendant quatre ou cinq heures dans de l'eau.

Placer une bonne livre de plate-côte de bœuf dans deux litres d'eau environ ainsi que 250 grammes de blé vert et un peu de sel ; couvrir la marmite et cuire à petit feu pendant cinq heures.

D'autre part, diviser un navet, 2 carottes et 2 blancs de poireaux en petits [morceaux: les placer dans une casserole avec du beurre et cuire ainsi les légumes en les remuant parfois pendant une heure. Ce temps écoulé, verser une pincée de sucre par-dessus pour compléter le glaçage.

Une heure avant de servir le potage au blé vert, on joint les légumes au bouillon ainsi qu'un oignon piqué de clous de girofle et, si l'on veut, une petite gousse d'ail.

On offre le tout ensemble dans la soupière, viande et légumes.

Potage Rizotto. — Émincer des oignons et leur faire prendre couleur dans du beurre très frais. Lorsqu'ils sont au point voulu, les enlever et mettre à la place du riz Caroline cuit au préalable dans du jus de rôti.

Faire doucement mijoter le tout pendant une demi-heure, ajouter l'eau nécessaire au potage, et, le moment de servir venu, verser dans le potage rizotto du fromage de gruyère râpé.

Doses : 6 oignons, 30 grammes de beurre, 4 cuillerées à bouche de riz cru, un demi-quart de fromage.

Autres Potages.

Panade. — La meilleure manière de préparer une bonne panade consiste à faire tremper le pain dans de l'eau froide pendant une ou plusieurs heures d'avance, de sorte que lorsqu'on met la panade sur le feu le pain est complètement imbibé de liquide: il cuit ainsi très facilement.

Pour quatre assiettées de potage, on compte environ 160 grammes de pain, mie et croûte.

Placer le pain dans une casserole, couvrir d'eau, mettre un peu de sel et cuire *à feu très doux*, bouillotter pendant une heure et demie en regardant souvent si le pain ne prend pas au fond de la casserole.

Quand le pain est bien désagrégé, retirer du feu et passer à travers une passoire à trous moyens, puis, dès que la panade est passée, joindre des jaunes d'œufs (un jaune par assiettée de soupe ou deux jaunes pour quatre assiettées) ainsi que 65 grammes de beurre pour les quantités que je viens d'indiquer.

Quelques personnes ajoutent du lait ou de la crème dans la panade: dans ce cas-là on supprime les jaunes d'œufs.

Potage à l'Œuf. — Très simple recette qui permet d'offrir un bon potage nourrissant sans avoir de nombreux ingrédients sous la main.

Mettre bouillir un litre d'eau salée ; casser 6 œufs, placer les jaunes dans la soupière, les battre vivement et verser l'eau bouillante par-dessus.

On joint, ou non, des tranches de flûte au potage à l'œuf.

Potage aux Œufs filés. — On place à feu vif dans une casserole un litre et

demi ou 2 litres de bouillon selon le besoin.

D'autre part, on casse 2 œufs et on les bat, blancs et jaunes, dans un récipient avec 2 cuillerées à bouche de bouillie légère que l'on éclaircit encore avec un verre de bouillon froid.

Au moment de servir on étend une passoire au-dessus de la casserole dans laquelle bout le bouillon. On passe la bouillie indiquée, d'un peu haut, en tournant toujours pendant qu'une seconde personne remue vivement dans le potage.

Cette opération doit se faire juste au moment de servir.

Potages au Lait.

Potage velours ou bouillie. — On prend de la fleur de riz qu'on délaie avec un peu de lait froid. Une sorte de crème obtenue, on verse par-dessus le lait nécessaire au potage qu'on a pris soin de faire bouillir; il est bon de tourner toujours.

On remet le tout sur le feu sans cesser de tourner, afin que cela ne *prenne* pas au fond pendant environ vingt minutes encore.

La bouillie se sale ou se sucre selon le goût de chacun.

Vermicelle au Lait. — Faire cuire du vermicelle dans du lait et joindre un peu de beurre très frais pendant la cuisson.

Saler ou sucrer. Si l'on sucre, s'abstenir de mettre du beurre.

Potage lorrain. — Émietter du pain rassis et le faire roussir avec du beurre frais. Chauffer, dans une autre casserole, deux tiers de lait et un tiers d'eau, jusqu'à ébullition; verser alors le liquide bouillant par-dessus le pain et laisser donner un bouillon ensemble.

On sale et on sucre à parties égales ce potage.

Potage allemand. — Mettre fondre et laisser jaunir un morceau de beurre frais. Verser alors une cuillerée à bouche de fine fleur de farine dans le beurre liquide, faire brunir, ajouter le lait bouillant, du sel et cuire environ pendant un quart d'heure.

Potages aux Poissons et aux Crustacés.

Potage au Poisson de mer. — En tout une livre de poisson : de l'anguille de mer, des sardines, des merlans, des harengs, le tout coupé en morceaux.

Placer de l'excellente huile d'olives dans une casserole, y faire revenir un ou deux oignons divisés en rondelles excessivement minces; faire revenir le poisson pendant un moment aussi dans l'huile chaude. Joindre de l'eau, des menues branches de fenouil, une petite gousse d'ail, des clous de girofle, du sel, du poivre, du safran, laisser mijoter doucement le tout jusqu'à cuisson complète, passer ensuite le poisson et la soupe à travers une passoire à trous moyens et cuire du vermicelle dans la purée légère de poissons.

Offrir avec du fromage de gruyère ou de Hollande râpé.

Bisque normande. — Pour six personnes, faire cuire 30 petits crabes ordinaires (il faut choisir ceux dont la carapace est dure, ceux chez lesquels elle est molle doivent être rejetés) dans de l'eau salée assaisonnée de 2 oignons et d'une carotte coupés en ronds, de persil et de laurier : les laisser refroidir dans l'eau de cuisson et les piler ensuite tout entiers dans un mortier avec les légumes et gros comme un œuf de mie de pain trempée, dans du lait ou du riz cuit.

Mouiller la pâte avec du consommé ou du bouillon de cuisson et passer à travers un tamis en crin ou une étamine. Verser cette purée dans du bouillon, ajouter un morceau de beurre et faire réchauffer doucement en joignant du poivre de Cayenne.

Comme garniture on met dans la soupière des croûtons. On cuit parfois à part un tourteau et on réserve la chair des pinces coupée en petits dés; dans ce cas on n'ajoute pas de croûtons.

Potage aux Huîtres. — Avoir des huîtres de première fraîcheur, des Marennes blanches notamment. Les retirer de leurs coquilles, jeter l'eau, et les mettre dans une casserole au feu avec du lait, très peu de muscade, un peu de poivre et un peu de beurre: laisser cuire pendant dix minutes à peine. Recette américaine.

Potage aux Coquillages. — On prend des huîtres, des moules et des coques et on les place dans une casserole avec un verre d'eau, après les avoir bien nettoyées extérieurement, pendant cinq minutes sur le feu: ceci afin qu'elles s'ouvrent.

On met dans une autre casserole un morceau de beurre frais, et 2 oignons émincés; on laisse cuire légèrement les oignons dans le beurre, on ajoute une demi-cuillerée à bouche de farine, on mouille le potage avec l'eau dans laquelle ont cuit les coquillages, et on laisse bouillir après avoir ajouté du sel, du poivre, du persil haché et du beurre.

On place dans un plat, au moment de servir, les huîtres, les moules et les coques détachées de leurs coquilles, puis des croûtons passés au beurre. On lie avec des jaunes d'œufs.

La recette de la **Bouillabaisse** est comprise dans les recettes de poissons de mer.

Bisque. — Prendre et laver une douzaine d'écrevisses; enlever la nageoire du milieu de la queue, celle à laquelle adhère le petit boyau noir amer; les cuire dans l'eau assaisonnée de sel, de poivre, de thym, de deux feuilles de laurier, d'une carotte et d'un oignon. Ceci fait, retirer et réserver la chair des pattes et de la queue et broyer tout le reste dans un mortier de façon à former une pâte en y ajoutant un peu plus d'un quart de beurre.

Placer alors cette pâte avec une petite quantité de vin blanc dans une casserole, porter à ébullition et passer ensuite au tamis en pressant un peu de façon que tout passe. Remettre alors le coulis sur le feu avec quelques croûtes de pain; quand celles-ci sont cuites, les écraser.

Il reste seulement à faire bouillir cette purée en l'éclaircissant si c'est nécessaire avec du court-bouillon dans lequel ont cuit les écrevisses. On dresse des petits croûtons frits dans la soupière et on sert les queues et les pattes épluchées après les avoir chauffées légèrement dans une petite quantité de bisque.

Potage aux Grenouilles. — On coupe la tête des grenouilles et on retire avec soin la peau et les boyaux, puis on fait dégorger les cuisses et les reins à l'eau fraîche. Ceci fait, on met le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel, du poivre et de la muscade. On fait sauter à feu vif pendant dix minutes et on achève la cuisson à feu doux, pendant une demi-heure; on égoutte et on place les morceaux de grenouilles en un mortier.

Pendant cette préparation, on a soin de tremper de la mie de pain dans du bouillon; on l'ajoute aux morceaux de grenouilles et on pile le tout ensemble pendant un quart d'heure. On remet alors la pâte obtenue dans une casserole et on la délaie avec le jus dans lequel on a cuit les grenouilles, on passe à l'étamine et on cuit à feu doux, *sans bouillir.*

On verse dans la soupière sur des croûtes de pain grillées.

Potages au Gibier.

Bouillon de Perdreaux. — Si les perdreaux ne sont pas jugés dignes d'être offerts à table, c'est-à-dire si on craint que, trop durs, ils rôtissent mal, on peut les employer à préparer un potage fort succulent.

Mettre bouillir lentement 3 perdreaux pendant quatre heures dans 2 litres d'eau ; joindre les légumes habituels et un morceau de jarret de veau. Passer, la cuisson achevée, le bouillon de perdreaux à travers la passoire à bouillon et offrir le potage avec du tapioca ou des pâtes d'Italie ; simplement aussi avec des tranches de pain.

Potage aux Cailles. — On vide les cailles après les avoir plumées et on les flambe, puis on les met cuire dans de l'excellent bouillon : on compte un oiseau par personne.

Quand on juge les cailles cuites sans l'être pourtant trop, on les place dans la soupière sur des tranches de pain et on verse le bouillon par-dessus.

Potage Saint-Hubert. — Réserver les restes, non présentables aux repas, de perdreaux, de faisan et de lièvre. Retirer soigneusement les parties dures et la peau et piler la chair; pour 300 grammes de chair employer 3 jaunes d'œufs et un peu de crème douce, assaisonner et mélanger le tout.

Une pâte très homogène obtenue, placer l'appareil dans un moule et faire prendre *très doucement* au bain-marie; laisser refroidir ensuite. Couper des tranches de cette sorte de pâté de gibier, les mettre dans la soupière et verser du consommé par-dessus.

Bouillon de Gibier. — Placer dans la marmite à pot-au-feu des cailles, des alouettes, des grives et un ramier après les avoir plumés et vidés, puis des tranches de lard de poitrine ainsi que du sel et quelques clous de girofle. Laisser cuire pendant quatre heures.

Enlever alors les oiseaux et les ranger dans un plat après les avoir arrosés d'un peu de bouillon de cuisson ; il faut qu'ils baignent dans le liquide. Tenir le plat au chaud.

Joindre au bouillon un peu de muscade et du poivre et le faire réduire pendant une demi-heure. Servir dans la soupière avec des rondelles de *flûte*, les petits oiseaux offerts à côté dans le plat où ils sont posés, en même temps que le potage.

Potage au Chasseur. — C'est une soupe aux choux dans laquelle on ajoute à mi-cuisson un lapin de garenne coupé en morceaux.

LES PATES

Pâtes d'Italie

Ce titre général comprend : le *macaroni*, les *lazagnes*, les *nouilles* qui servent à la cuisine en tant qu'apprêts ou garnitures, ainsi que le vermicelle, la semoule, les pâtes *à potages*; ces trois derniers sont spécialement destinés à faire des potages. Les meilleurs de ces produits nous viennent d'Italie, et parmi ceux qui sont fabriqués en France la plus grande partie est faite par des ouvriers italiens. La qualité de la farine est pour beaucoup dans la qualité des pâtes, qui ne tient pas uniquement à la manipulation. Les bonnes pâtes doivent être d'un joli *blanc jaunâtre* ; si elles sont grises, la qualité est inférieure ; le grain doit être très fin et très uni ; autant que possible, il faut employer des pâtes nouvellement préparées ; cependant, on peut les conserver en provisions pendant plusieurs mois ; mais il ne faut pas les laisser dans les papiers. Le meilleur système pour les conserver est de les mettre dans de grands bocaux de verre, ou à la rigueur dans des caisses de métal. La provision doit être rangée dans un endroit sec non exposé au soleil.

Macaroni. — On peut choisir entre les différents *formats* du macaroni. A mon avis, la grosseur moyenne est préférable aux autres. Avant toute préparation, le *macaroni*, comme les *nouilles* et les *lazagnes*, doit être cuit à l'eau salée (ou au bouillon lorsqu'on le sert sans assaisonnement).

Macaroni au Jus. — Mettre dans une casserole émaillée 2 litres d'eau salée ; lorsqu'elle bout, y jeter 300 grammes de macaroni cassé en morceaux. Remuer avec l'écumoire, pour que le macaroni ne s'attache pas à la casserole ; faire bouillir à petit feu, la casserole étant recouverte, jusqu'à ce que le macaroni soit tendre ; le retirer dans une passoire, le faire égoutter sans refroidir. Ensuite, le verser dans une *sauce au jus*, où il doit *mijoter* vingt minutes à volonté ; y mélanger 150 grammes de fromage de gruyère râpé et 50 grammes de parmesan. Le gruyère peut être employé seul.

La sauce doit être à l'état de *coulis*, et simplement *entourer* le macaroni, sans le *baigner*.

Macaroni à la Bonne Femme. — Cuire 300 grammes de macaroni dans du bouillon au lieu d'eau salée, jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé ; l'égoutter, et le ranger dans un *plat gratin* par couches alternées avec de légères couches de fromage de gruyère râpé. A chaque couche de macaroni, mettre un peu de beurre à demi fondu, délayé avec 2 cuillerées de jus. Il faut en tout 50 ou 60 grammes de beurre. Terminer le plat en le saupoudrant de panure, le faire gratiner vingt minutes à feu doux. Servir dans le plat de cuisson.

Macaroni au Gratin. — Même recette que précédemment.

On fait, en plus, gratiner le macaroni dans le plat à gratin pendant vingt minutes environ.

Macaroni à la Crème. — Faire une bonne sauce béchamel à la crème, assez épaisse et onctueuse ; la passer et y faire *mijoter* vingt minutes 300 grammes de macaroni cuit à l'eau bouillante sans fromage et bien égoutté.

Macaroni à l'Italienne. — Recette assez coûteuse, tant à cause de la quantité que de la qualité des ingrédients nécessaires. — Comme toujours, *blanchir* ou *cuire* 300 grammes de macaroni à l'eau bouillante salée ; l'égoutter, le tenir au chaud. D'autre part, faire chauffer un légumier de porcelaine, mettre dans le fond une couche de macaroni ; saupoudrer de fromage râpé, ensuite du beurre, du macaroni et du fromage. Lorsque tout est dans

le légumier, prendre deux cuillères à potage et remuer vivement comme on remue une salade, et servir *sans remettre sur le feu*. Il faut poivrer légèrement avec du *poivre blanc*. — Quelques personnes ajoutent au beurre et au fromage 2 ou 3 cuillerées de purée de tomates.

La dose de 300 grammes, avec 100 grammes de fromage et 100 grammes de beurre frais, donne un plat pour cinq personnes; les 100 grammes de beurre sont la dose minimum.

Macaroni à la Cardinale. — Éplucher les queues de quelques douzaines de petites écrevisses cuites; les faire *mijoter* dans une sauce blanche, avec autant de champignons cuits, coupés en petits dés; tenir ce mélange très chaud, pendant qu'on prépare un *macaroni à l'Italienne*. Au dernier moment, cinq minutes avant de servir, mélanger les écrevisses, les champignons et leur sauce avec le macaroni préparé. Dresser par couches alternées les deux préparations dans un légumier profond, chauffé à l'avance.

On peut remplacer les écrevisses par des crevettes ou des morceaux de langouste cuite. Si on a un peu de beurre d'écrevisse, c'est excellent d'en incorporer une cuillerée dans le macaroni.

Je ne parle que pour mémoire de diverses recettes assez coûteuses, qui sortent de la cuisine de ménage. Telles sont : le *macaroni à la Reine*, mélange de macaroni à l'Italienne, avec une purée de blancs de poulets : le *macaroni à la Cussy*, pour lequel on emploie presque autant de *truffes* que de pâte.

Macaroni à la Princesse. — Mélange de macaroni à l'Italienne, avec la purée réduite de deux perdreaux pour 500 grammes de macaroni. Il est évident qu'une maîtresse de maison ordonnée y regardera à deux fois, avant de sacrifier deux perdreaux pour un plat de macaroni.

Lazagnes à la Romaine. — Les lazagnes sont des espèces de macaronis, en forme de rubans étroits au lieu de tubes. On les fait cuire à l'eau bouillante, salée, très abondante, comme le macaroni. Lorsqu'elles sont tendres, on les égoutte en les maintenant chaudes et en les *secouant* pour que les *bandes* ne se collent pas les unes sur les autres. Ensuite, on les prépare à l'*Italienne*, comme le macaroni, et on les dresse en couronne dans un plat creux.

D'autre part, avoir 100 grammes d'*amourettes* de veau (moelle épinière), autant de rognon, autant de ris de veau, 200 grammes de champignons blanchis, fait cuire le tout lentement, dans une casserole de terre, avec 25 grammes de beurre clarifié. Quand ces ingrédients sont au même degré de cuisson, les arroser avec un verre de bonne sauce au jus, une cuillerée de madère, une cuillerée de tomates. Faire mijoter le tout ensemble pendant dix minutes et verser au milieu de la couronne de lazagnes tenues très chaudes.

A côté de cette préparation un peu coûteuse, les lazagnes peuvent être accommodées suivant les principales recettes données pour le macaroni. Toutefois les lazagnes, de contexture plus épaisse que le macaroni, se prêtent moins bien aux préparations gratinées. La meilleure recette est l'Italienne, et ensuite les sauces, soit au jus, soit aux tomates, soit à la crème.

Nouilles. — Les *nouilles* diffèrent un peu des macaronis et des lazagnes, en ce qu'elles sont faites avec des œufs. On les achète ordinairement toutes prêtes, ce qui fait gagner du temps. Cependant, il est incontestable que les nouilles faites par une cuisinière soigneuse, avec de bons éléments, sont supérieures à celles qu'on achète. Voici une excellente recette de ménage : mettre dans une terrine une livre de farine et y faire un *puits*. Casser dans un grand bol 6 œufs très frais ; les battre, et y ajouter la valeur de 6 *coquilles d'œufs* de lait tiède ; battre fortement le mélange, le passer pour qu'il n'y reste rien de solide ; verser ce liquide peu à peu dans la farine, de

façon à former une pâte ni molle, ni dure, mais très souple sous la main. Réserver un peu de farine pour semer sur la planche à pâtisserie; diviser la pâte en morceaux de la grosseur d'une noix. Ensuite, avec le rouleau, étendre chacun de ces morceaux jusqu'à ce qu'ils soient aussi minces qu'une pièce de o fr. 50; déposer toutes ces feuilles sur des serviettes légèrement saupoudrées de farine et les faire sécher pendant deux ou trois heures dans un endroit un peu chaud. Quand la pâte est à peu près sèche, on la roule sur elle-même à plusieurs tours; ensuite, on coupe ces rouleaux en fins rubans avec des ciseaux, et on secoue ces rubans pour qu'ils se déroulent. Les nouilles ainsi faites et étant très fraîches n'exigent que sept ou huit minutes de cuisson à l'eau salée, après quoi on les égoutte et on les prépare, soit à l'*Italienne*, soit dans une *sauce à la crème*, soit *au gratin*. Les recettes données pour le macaroni s'adaptent toutes aux nouilles. En voici une spéciale:

Nouilles sautées au beurre. — Cuire les nouilles à l'eau salée, les faire sauter au beurre dans la poêle.

Gnocci ou Mocchi. — Les *mocchi* sont des petites boules en pâte, ayant quelque analogie avec les quenelles et avec la pâte à macaroni. Ils ne sont bons que très frais.

Mettre dans une casserole de terre un verre d'eau avec 25 grammes de beurre, une pincée de sel et autant de poivre; faire bouillir et incorporer dans cette eau environ 150 grammes de farine tamisée; remuer la pâte avec une cuillère de bois et la travailler en dehors du feu; lorsqu'elle est bien lisse, la remettre sur le feu; y ajouter 50 grammes de fromage de Parmesan râpé; mélanger vivement pendant deux minutes; retirer du feu et incorporer peu à peu dans cette pâte 3 œufs, battus d'abord l'un après l'autre dans un bol; battre la pâte en la soulevant de la casserole avec la cuillère; lorsqu'elle est bien liée, la diviser en petites boules de la grosseur d'une olive; faire tomber ces boules sur une assiette farinée.

Pendant qu'on fait le dernier travail, mettre sur le feu un litre et demi de lait; le faire bouillir et y jeter les *gnocci* pour les faire *pocher*, comme on fait pour *pocher* les quenelles dans l'eau bouillante. Quand les *gnocci* se montrent à la surface du liquide en ébullition, les retirer et les égoutter sur une passoire.

Faire une sauce *béchamel*, très travaillée avec le lait qui a servi à *pocher* les *gnocci*; la passer. Mettre dans un plat gratin une légère couche de sauce, une couche de gnocci, une couche de parmesan râpé, une couche de sauce, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le plat soit plein; finir par une couche de parmesan; faire gratiner dans un four modéré pendant vingt minutes.



LES ŒUFS

Parmi les substances alimentaires dont l'emploi est le plus fréquent en cuisine, il faut placer les œufs au premier rang. L'œuf est, avec le lait, le type de ce qu'on appelle l'*aliment complet*, c'est-à-dire celui qui contient toutes les propriétés nécessaires à une bonne alimentation.

C'est, par excellence, la nourriture des enfants et des convalescents. L'œuf contient des graisses, du sucre, de l'albumine et des sels minéraux. On ne saurait donc trop recommander le fréquent emploi des œufs dans la cuisine, non pas seulement à l'état naturel, mais comme condiment dans une foule de préparations.

Toutefois, il ne faut pas oublier que toute la valeur de l'œuf est subordonnée à son parfait état de fraîcheur. Comme la viande, comme le poisson, non seulement un œuf gâté est mauvais au goût, mais encore il est dangereux au point de vue de l'hygiène.

Les *œufs à la coque* doivent être frais du jour ou de la veille; j'en dirai autant des *œufs brouillés* et *pochés*. Les préparations à la *vinaigrette*, au *beurre noir*, en *omelette*, supportent un peu moins de fraîcheur.

L'emploi des œufs décomposés peut, dans certains cas, amener un véritable empoisonnement. Toute cuisinière novice doit être avertie du danger que présente l'emploi des œufs sinon *gâtés*, du moins *passés*, et il faut lui indiquer les signes auxquels on reconnaît les œufs frais : 1° l'œuf doit être *plein*; aussitôt qu'il se forme une *cavité vide* sur l'un des côtés, c'est qu'il est déjà un peu vieux; 2° il faut, lorsqu'on casse un œuf pour un apprêt, s'assurer que le *jaune* est *entier* et que le blanc ne tombe pas *en eau*. Lorsque l'œuf est tout à fait corrompu, il éclate en se cassant, et l'odeur en est si nauséabonde que personne n'aurait l'idée de l'employer; mais je répète que c'est surtout aux premiers signes de décomposition qu'il faut prendre garde. Si le blanc et le jaune se mélangent, si le blanc est trop liquide et de couleur verdâtre, *lors même* que l'odeur de l'œuf serait neutre, il ne faut pas l'employer.

Tant que le jaune garde sa forme ronde et ne se *crève pas*, on peut, à la rigueur, se servir d'un œuf pour certains apprêts en mélange, même *si le blanc file* un peu, mais à la moindre cassure du *jaune* il faut le laisser de côté. Un seul œuf *douteux* peut donner un goût détestable à une crème, à une sauce. Pour éviter jusqu'à la possibilité du mélange d'un œuf gâté, la cuisinière doit casser chaque œuf à part dans une tasse, et ne le mélanger à la masse qu'après s'être assurée de sa fraîcheur.

Œufs à la Coque. — Le plus simple de tous les apprêts, et qui cependant est rarement à point. L'œuf à la coque doit d'abord, ainsi que nous l'avons déjà dit, être très frais et pas trop gros.

Le blanc doit être liquide et blanc comme du lait, le jaune entier baignant dans ce lait. Pour obtenir ce résultat, il faut plonger les œufs dans l'*eau bouillante*, et les y laisser séjourner, bien couverts, pendant quatre ou cinq minutes; l'ébullition ne doit pas continuer une fois que les œufs sont dans l'eau.

Œufs au Plat ou au Miroir. — Mettre dans un petit plat en terre ou en métal, une cuillerée de beurre frais (pour 2 œufs); placer le plat sur un feu vif et, aussitôt que le beurre est *couleur noisette*, y glisser les œufs qu'on a eu soin de casser dans une soucoupe. Activer le feu, saler, piquer le blanc des œufs avec une fourchette sans toucher au jaune; couvrir un instant avec un couvercle *garni de braise*, ou bien mettre le plat dans le four deux minutes.

Œufs au Jus. — Procéder comme ci-dessus et, au moment de servir, arroser les œufs avec du jus de *veau* ou de *bœuf* bien chaud.

Œufs à la Vinaigrette. — Préparer les œufs *sur le plat* comme il est dit plus haut. Au moment de les servir, les arroser avec du vinaigre chaud.

Œufs en Cocotte. — Mettre sur le feu un certain nombre de petits *moules à soufflés*, avec une cuillerée à café de beurre frais; quand le beurre est fondu, y verser un *œuf par moule*, après avoir battu le blanc et le jaune, avec un peu de sel, et une demi-cuillerée de crème; mettre les moules au four cinq ou six minutes. Servir très chaud.

Œufs frits. — Mettre dans une poêle franche 3 cuillerées d'huile d'olive ou de beurre clarifié; faire fondre, pencher la poêle, glisser dans l'huile chaude *successivement* 5 ou 6 œufs très frais, cassés dans une soucoupe. Retirer chaque œuf, aussitôt qu'il est cuit, recouvrir le jaune avec le blanc; les ranger dans un plat gratin, les saler, et à volonté les servir sur une *sauce tomate* ou sur une *vinaigrette*.

Œufs à la Tripe. — Cuire très doucement des oignons émincés dans du beurre.

Lorsqu'ils sont cuits, ajouter du sel, du poivre, une cuillerée de farine, de la crème, puis verser dans cette sorte de purée des œufs durs coupés en tranches.

Œufs mollets à l'Oseille. — Mettre dans une casserole d'eau bouillante 6 ou 8 œufs très frais; avoir soin que les coquilles ne se fendent pas, et, pour cela, déposer chaque œuf avec une cuiller de bois au fond de la casserole, les faire bouillir cinq ou six minutes, les retirer, et les plonger dans l'eau froide, où ils doivent séjourner dix ou douze minutes. Ensuite, les égoutter, les essuyer, briser légèrement la coquille pour l'enlever sans déchirer la peau intérieure; les remettre dans l'eau chaude pour leur rendre la chaleur nécessaire. D'autre part, préparer une litière d'oseille cuite au beurre, la mettre au fond d'un plat creux, et ranger les œufs autour du plat, sur l'oseille, après les avoir essuyés. Arroser le tout avec quelques cuillerées de jus de veau ou de bœuf.

Œufs mollets à la purée de Tomates. — Procéder comme pour les œufs à l'oseille, et servir les œufs sur une jolie sauce tomate; arroser avec du jus.

Œufs mollets à la Dauphine. — Préparer les œufs comme il vient d'être dit; les *saucer* dans une épaisse sauce à la béchamel, les faire refroidir, les plonger dans de l'œuf battu, les rouler dans la panure et les mettre dans une bonne friture très chaude. Servir avec des tranches de citron.

Œufs mollets à la Crème. — Quand les œufs sont cuits et épluchés, les faire *mijoter* quelques minutes dans une *sauce béchamel* à la crème. On peut les saupoudrer de persil haché. La chose importante pour tous les *œufs mollets*, c'est que le blanc soit ferme et le jaune liquide, et qu'ils soient servis très chauds. On peut varier à volonté les garnitures.

Œufs pochés. — L'œuf poché diffère de l'*œuf mollet* en ce qu'au lieu d'être cuit avec sa coquille il est cuit cassé dans du bouillon ou de l'eau bouillante; il faut beaucoup de soins pour que les œufs pochés soient de jolie forme. Pour 6 œufs, mettre dans une casserole un litre d'eau, un verre de vin blanc sec ou une cuillerée de vinaigre, saler; quand l'eau bout, y déposer les œufs l'un après l'autre à l'aide d'une cuiller à potage; aussitôt que le blanc commence à se cailler, le retourner autour du jaune, avec la cuiller, de façon à envelopper le jaune de toutes parts. Laisser à peine *bouillonner* pendant trois minutes, retirer les œufs avec une *cuillère à trous*, les faire tremper dix minutes à l'eau froide salée, les retirer, les faire égoutter, enlever avec des ciseaux toutes les parcelles de blanc qui dépassent. Ensuite les employer, à volonté, soit sur une *sauce tomate*, soit sur une

purée d'oseille, soit sur des *petits pois au jus*, soit sur de la *chicorée* ou de la *laitue au jus*, soit sur un *coulis de crevettes*.

Œufs au Beurre noir. — Cette préparation est plus coûteuse que les *œufs sur le plat*, à cause de la quantité de beurre qu'elle nécessite. Mettre dans une *poêle* 100 grammes de beurre frais, le faire chauffer jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur brune.

D'autre part, casser 6 œufs l'un à côté de l'autre dans une assiette qui supporte la chaleur. Verser dessus le beurre brun, bien bouillant; faire glisser les œufs dans la poêle, la remettre deux minutes sur le feu; les œufs doivent être cuits; les retourner comme une crêpe; les faire de nouveau glisser dans un plat chaud, verser pardessus 2 cuillerées de bon vinaigre chauffé dans la poêle, après en avoir retiré les œufs. Servir très chaud. Il est essentiel d'employer du beurre frais, le beurre *fondu* ou *clarifié* ayant été débarrassé de ses impuretés ne peut pas brunir.

Œufs au Jambon. — Chauffer un peu de beurre dans une poêle; y mettre des fines tranches de jambon, puis casser des œufs par-dessus. Cuire comme les œufs sur le plat.

Œufs au Lard. — Même préparation que les œufs au jambon.

Œufs brouillés au naturel. — Pour bien réussir les œufs brouillés, deux conditions sont indispensables : 1° fraîcheur absolue du beurre et des œufs; 2° cuisson lente en remuant toujours avec la cuillère. — Ceci dit, voici la façon de procéder : choisir une casserole un peu profonde avec le *fond en forme de coupe*, soit en émaillé, soit en métal un peu épais. Pour 6 œufs, mettre 100 grammes de beurre frais. Placer la casserole sur le feu; faire fondre le beurre en le remuant, jusqu'à ce qu'il soit *blanc*, *laiteux*, mais *non clarifié*. Y verser alors les œufs qui ont été cassés dans un bol et mélangés, *sans les battre*, avec 2 cuillerées de crème douce, et du sel. Faire commencer la cuisson en remuant sans cesse le contenu de la casserole, de façon que les œufs épaississent sans se prendre au fond. Lorsqu'ils sont arrivés à une contexture onctueuse et crémeuse, y ajouter encore quelques petits morceaux de beurre frais, et les servir; avoir des assiettes *chaudes*, mais pas brûlantes, pour que les œufs ne se durcissent pas.

Œufs brouillés aux Truffes. — Délicieux plat de déjeuner. Émincer finement une truffe bien lavée ou déjà blanchie au vin blanc; mettre ces morceaux dans les œufs cassés, les remuer et les faire cuire de même que pour les *œufs brouillés au naturel*. Éviter de briser les morceaux de truffes en remuant les œufs.

Œufs brouillés aux Asperges. — Couper en petits morceaux des asperges cuites à l'eau salée, les sécher dans un linge, les jeter dans les œufs déjà cassés et continuer comme il a été dit. Le système qui consiste à faire sauter les asperges dans le beurre donne un moins bon résultat que celui que j'indique. Saler au milieu de la cuisson.

Œufs brouillés aux Champignons. — Blanchir à l'eau bouillante salée quelques têtes de champignons de couche, de cèpes ou de morilles. Les essuyer, les couper en fines lamelles et les mettre dans les œufs. Continuer comme pour les truffes.

Œufs brouillés aux Rognons de Veau. — Couper en dés un morceau de rognon de veau déjà cuit, faire sauter ces morceaux dans un peu de beurre fondu, les laisser refroidir et les mettre dans les œufs cassés, pour continuer toujours de même.

Œufs brouillés à la Portugaise. — Mélanger aux œufs cassés 2 ou 3 cuillerées de purée de tomates, et ensuite cuire les œufs de la même façon.

Œufs brouillés à la Soubise. — Mélanger aux œufs la même quantité de *purée d'oignons blancs à la*

crème, faire cuire lentement en tournant.

Œufs brouillés aux fines Herbes. — Hacher quelques feuilles d'oseille avec un peu de persil et de cerfeuil; cuire les œufs toujours de même, les saler, poivrer et incorporer les fines herbes au dernier moment.

Œufs brouillés au Fromage. — Pour 6 œufs, râper 50 grammes de fromage de gruyère ou de parmesan, le mélanger aux œufs, en les versant dans la casserole; saler peu à cause du fromage. Cuire à très petit feu pendant cinq ou six minutes, remuer beaucoup. Servir très chaud.

Œufs brouillés à la Rossini. — Préparer et cuire les œufs; ensuite, au moment de les servir, déposer sur le sommet du plat des tranches de foies gras qu'on a fait légèrement chauffer au four. Sur chaque foie gras, mettre un rond de truffe.

L'assaisonnement des œufs brouillés peut être varié à l'infini. Les fonds d'artichauts cuits, les aubergines coupées en petits morceaux, les petits pois, etc., s'ajoutent à notre énumération.

Œufs durs. — Les quelques recettes qui suivent sont applicables aux œufs déjà cuits à l'eau et arrivés à l'état solide. Pour que les *œufs durs* soient bons, il importe qu'ils ne soient ni trop ni pas assez cuits. Voici la façon de les cuire. Mettre dans une casserole environ 700 grammes d'eau pour 6 œufs; placer la casserole sur le feu; quand l'eau bout, y mettre les œufs, avec précaution pour éviter de les fendre; couvrir la casserole, et la faire bouillir à petite ébullition dix minutes; retirer les œufs, les plonger à l'eau froide, pour que la coquille se détache bien, les éplucher et ensuite les tailler en long ou en travers, pour l'une ou l'autre de nos recettes. Si on les laisse dans l'eau bouillante plus de dix minutes, le jaune noircit un peu et se détache du blanc.

Œufs durs à l'Oseille. — Préparer une bonne purée d'oseille assaisonnée à la crème, l'étendre dans un plat creux, et disposer de distance en distance des quartiers d'œufs durs, qu'on a eu soin de garder au chaud.

Œufs durs à la Crème. — Faire une bonne sauce béchamel à la crème, la passer, y faire *mijoter pendant quinze ou vingt minutes* des œufs durs coupés en tranches.

Œufs durs à la crème en Vermicelle. — Faire une sauce béchamel, couper les œufs cuits en tranches après en avoir retiré les jaunes, faire mijoter les morceaux de blanc un quart d'heure dans la sauce, et au moment de servir, broyer les jaunes dans une passoire d'où ils sortent en *vermicelle*. Recouvrir les blancs avec ce vermicelle et servir.

Œufs durs au Gratin. — Diviser des œufs durs en tranches, garnir le fond d'un plat à gratin de sauce béchamel, placer les œufs par-dessus, saupoudrer de gruyère râpé, recommencer une seconde couche, terminer par de la chapelure.

Faire gratiner au four pendant vingt-cinq minutes.

Œufs durs aux Crevettes. — Préparer, comme ci-dessus, 6 œufs durs. Enlever le jaune, l'écraser avec 3 cuillerées de mayonnaise. Éplucher 260 grammes de crevettes, les mélanger avec la mayonnaise, et en remplir les œufs. Servir avec une saucière de mayonnaise.

Les *œufs durs* peuvent être ajoutés à toute espèce de salade verte. Selon le goût, on les coupe en tranches ou bien on les écrase avec une fourchette au fond du saladier, en y ajoutant l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde, nécessaires à l'assaisonnement de la salade.

On les emploie également en hors-d'œuvre, pour garnir un *bateau*, sur lequel on a disposé des bandes d'anchois. — Au moment du repas, on arrose le hors-d'œuvre avec de l'huile et du vinaigre et on tourne, dans cet assaisonnement, les anchois et les œufs hachés.

Œufs farcis. — Faire une mayonnaise épaisse. Prendre le nombre d'œufs durs nécessaire; les ouvrir en deux dans le sens de la longueur et préparer une pâte avec la mayonnaise et les jaunes d'œufs, puis remplir chaque creux avec une partie de pâte.

Servir avec ou sans mayonnaise.

Œufs farcis aux Champignons. — Blanchir à l'eau bouillante salée 150 grammes de champignons frais, les retirer, les sécher, les hacher, les mélanger avec le jaune de 6 œufs durs; ajouter une cuillerée de persil haché, 2 cuillerées de sauce béchamel; triturer le mélange et en remplir les blancs d'œufs, qui ont été coupés en deux. Procéder ensuite comme il est dit pour les *œufs farcis* simples. Servir avec une sauce ou sans sauce à volonté.

Œufs farcis aux Truffes. — Comme pour les champignons qu'on remplace par des truffes hachées.

Œufs farcis aux Anchois. — Faire dessaler 3 anchois, les laver et éplucher, les hacher et écraser avec les jaunes de 6 œufs durs; ajouter au hachis la même quantité de mie de pain trempée dans du lait, une forte cuillerée de beurre frais; triturer cette pâte avec une fourchette, garnir les blancs des œufs, les mettre dans un plat à gratin avec du beurre et faire cuire au four comme il est dit plus haut.

Œufs farcis au Jambon. — Remplacer le hachis d'anchois, par un hachis de *jambon cuit*; continuer comme ci-dessus.

Voici les conseils qu'il faut suivre pour obtenir une bonne **Omelette** :

1° On ne doit jamais faire une omelette de plus de 8 œufs, parce qu'alors elle se cuit mal et irrégulièrement.

2° On doit faire l'omelette dans une poêle spéciale, ne servant jamais pour y faire cuire de la viande, du poisson, et jamais pour y préparer des légumes. Une poêle qui a servi pour d'autres apprêts que l'omelette et les œufs n'est plus assez *franche* pour le *roulement* de l'omelette.

3° On ne doit battre les œufs qu'au moment immédiat où on va les jeter dans la poêle; battus à l'avance, ils *tombent en eau.*

4° On ne doit saler l'omelette qu'au dernier moment; le sel mélangé trop longtemps avec les œufs les fait aussi tomber en eau.

Manière de s'y prendre — Après avoir bien essuyé la poêle, y mettre une cuillerée de *beurre* et une demi-cuillerée de *saindoux à la royale*; faire fondre et écumer le mélange.

Pendant ce temps, casser 6 ou 8 œufs dans une casserole, y ajouter une bonne cuillerée de crème douce et épaisse (à défaut de crème, délayer une demi-cuillerée de farine avec une cuillerée de lait froid); battre les œufs vivement, avec une fourchette; les saler, mettre la poêle sur le coin du fourneau, s'assurer que le beurre est très chaud, et verser doucement les œufs dans le beurre. (Il faut verser de très près; si on verse de haut, le beurre *s'enfuit* vers les bords de la poêle, et les œufs se trouvent à sec vers le milieu.) Replacer la poêle sur un feu vif, laisser prendre les œufs, imprimer à la poêle un mouvement circulaire, pour détacher les œufs du fond.

Aussitôt que les œufs sont pris, faire sauter la poêle de façon à replier une partie de l'omelette; continuer *ce pliage* trois, quatre ou cinq fois, en remettant à chaque fois la poêle sur un feu vif. Lorsque l'omelette ainsi repliée a pris la forme allongée d'un poisson, laisser roussir deux minutes l'extérieur et la verser sur un plat chaud.

L'omelette doit être à la fois prise et onctueuse, l'extérieur un peu ferme, et l'intérieur simplement *caillé.*

Omelette aux fines Herbes. — Hacher finement du persil, du cerfeuil, en mettre une forte cuillerée dans les œufs battus, faire l'omelette comme *au naturel.*

Omelette à l'Oseille. — Couper finement une poignée de feuilles d'oseille, après en avoir enlevé les queues; mettre cette oseille coupée dans les œufs battus et procéder comme ci-dessus.

Omelette aux Croûtons. — Tailler des croûtons de mie de pain rassis en forme de dés; les faire *dorer* dans une cuillerée de beurre très chaud, les retirer, les faire refroidir et les mettre dans les œufs quand ils sont froids. Laisser tremper cinq minutes, battre l'omelette et la continuer comme il est dit plus haut.

Omelette au Jambon et au Lard. — Couper en petits *dés* 2 tranches de jambon cuit ou de lard cru ou cuit; les faire *dorer* dans 2 cuillerées de beurre très chaud qu'on a fait fondre à la poêle et terminer l'omelette d'après la recette ordinaire. Saler très peu, à cause du jambon et du lard déjà salés.

Omelette aux Champignons. — Faire cuire au beurre 150 grammes de têtes de champignons *émincées*, saler et faire refroidir; mettre dans les œufs battus, battre et continuer l'omelette comme toujours. (Avec 6 œufs, on peut employer des morilles.)

Omelette aux Truffes. — Peler et émincer 2 ou 3 truffes, les mettre dans les œufs, battre le tout ensemble sans briser les truffes, et continuer l'omelette comme au naturel. Cuire peu.

Omelette aux Rognons. — Couper en petits morceaux les restes d'un rognon de veau déjà cuit; les faire *revenir*, sans *roussir*, dans une cuillerée de graisse de veau; ajouter 2 cuillerées de sauce rousse. Garder au chaud dans une casserole. — Préparer une omelette comme au naturel, la faire cuire à moitié et, lorsqu'elle a déjà *deux plis*, étendre les morceaux de rognon dans le milieu, les recouvrir en faisant doubler de nouveau l'omelette, et servir après avoir fait dorer l'omelette.

Omelette de Curé. (*Recette de la vieille cuisine française.*) — Prendre les laitances déjà cuites d'une ou deux carpes, un morceau de thon frais, gros comme un œuf, une échalote; hacher le tout très menu avec un peu de persil; faire revenir dans une casserole, sur un feu doux, avec une cuillerée de beurre; faire refroidir ce hachis, le mélanger avec 8 œufs déjà préparés, et continuer l'omelette comme au naturel. La servir avec du jus de citron mélangé de beurre frais et du persil haché.

Omelette au Fromage. — Râper 100 grammes de fromage (gruyère ou parmesan); verser ce fromage dans une omelette de 7 ou 8 œufs déjà préparée; saler très peu, le fromage étant déjà salé; battre deux minutes les œufs et le fromage. Continuer comme au naturel, avec un peu moins de cuisson.

Omelette aux Écrevisses et aux Crevettes. — Éplucher des queues d'écrevisses ou de crevettes déjà cuites; les sécher et mettre dans les œufs cassés. Battre le tout et continuer l'omelette comme toujours.

Omelette de tante Manon. — Émincer finement du fromage de *Camembert*, de *Pont-l'Évêque* ou tout autre fromage blanc. Obtenir 2 cuillerées de fromage. Joindre 3 cuillerées de pain trempé dans la crème, 3 morilles cuites hachées, un peu de jambon haché.

Mettre le tout dans 8 œufs battus et préparer l'omelette comme ordinairement.

Omelette du Vivarais ou Crique. — Peler et râper 4 ou 5 pommes de terre crues, les saler, faire rendre l'eau un quart d'heure, jeter cette eau, ajouter une cuillerée de farine délayée avec deux de lait, 2 œufs; battre le tout ensemble, et faire cuire la crique vingt minutes de chaque côté comme l'omelette de ma Tante. Elle doit être croustillante.

Omelette aux Asperges. — Couper en petits morceaux des asperges cuites à l'eau salée. Mettre 3 cuillerées d'asperges pour 6 ou 7 œufs, mélanger et continuer comme l'omelette *aux Truffes*.

Omelette à la Tomate. — Préparer et cuire une *Omelette au Naturel*, la

dresser dans un plat et l'arroser avec une purée de tomates. On peut aussi servir une saucière de sauce tomate avec presque toutes les omelettes.

Omelettes sucrées (Entremets). — 1° *Omelette au Rhum.* — Préparer une omelette au naturel, la cuire à demi seulement. Dresser l'omelette dans un plat long, la saupoudrer de sucre pilé, l'arroser avec un verre de cognac parfumé au rhum, mettre le feu au cognac, arroser avec le liquide enflammé, servir en flammes et éteindre aussitôt qu'on a servi. Cette omelette doit être *sucrée*, avec seulement une pincée de sel.

2° *Omelette aux Pommes.* — Préparer l'omelette au naturel, la sucrer, la cuire à demi, et étendre au milieu un *émincé* de 2 pommes reinettes qu'on a fait cuire au beurre ; recouvrir les pommes avec le reste de l'omelette, la saupoudrer de sucre, y passer un fer rouge pour la *marquer* et servir très chaude, avec une saucière de jus de fruit.

3° *Omelette aux Confitures.* — Préparer comme pour l'omelelette aux pommes. Cuire l'omelette à demi, y étendre 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots ou de gelée de groseille, recouvrir la confiture avec le reste de l'omelette, la faire dorer et la servir chaude.

Omelette à la Frangipane. — Mélanger 2 cuillerées de beurre fondu, une cuillerée de sucre, une pincée de sel, 60 grammes de farine, 4 jaunes d'œufs, un demi-verre de lait; faire une pâte légère, étendre en une couche dans une poêle, cuire comme une crêpe et garnir l'intérieur avec une cuillerée de crème *frangipane.*

Omelette à la Célestine. — Remplacer la frangipane par de la confiture; procéder de même.

Fondue de Brillat-Savarin. — Peser 4 gros œufs très frais, râper ou émincer un morceau de fromage de gruyère pesant le tiers des œufs, peser également un morceau de beurre frais pesant le *sixième* des œufs. Casser les œufs dans une casserole y ajouter le beurre et le fromage, avec un peu de sel et une pincée de poivre. Placer la casserole sur un bon feu, et tourner le mélange avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il soit épaissi et *mollet.* Servir sur un plat légèrement chaud. En somme, cette fondue a beaucoup de ressemblance avec les œufs brouillés au fromage.

Fondue Suisse. — Mettre dans une casserole profonde 6 jaunes d'œufs avec 150 grammes de fromage râpé et un hecto de beurre frais coupé en petits morceaux, une pincée de sucre, une de sel, du poivre; battre le mélange, poser la casserole sur le feu, et aussitôt que la *liaison* se prononce, ajouter une demi-tasse de crème douce, et continuer à tourner jusqu'à liaison complète. Servir avec des croûtons frits.

Soufflé au Fromage. — Mettre dans une casserole une grosse cuillerée de beurre frais; lorsqu'il est fondu, sur un feu doux, y incorporer une cuillerée de farine, travailler le mélange, et l'éclaircir avec quelques cuillerées de lait bouillant, de façon à former une pâte moelleuse et consistante. Travailler fortement sur un feu doux; quand la pâte *quitte* la casserole, la retirer du feu, ajouter l'un après l'autre 4 jaunes d'œufs, battre les 4 blancs d'œufs en neige ferme, incorporer cette neige à la pâte, la verser dans un *plat à soufflé* enduit de beurre frais. La pâte ne doit pas dépasser les deux tiers du plat en hauteur. Mettre le plat dans un four modéré, le laisser quinze minutes et le servir au moment où il monte.

Soufflé aux Pommes de Terre. — Faire cuire à l'eau 4 ou 5 pommes de terre avec leur pelure. Quand elles sont cuites, les éplucher et les piler dans un mortier de pierre, avec un morceau de beurre frais gros comme un œuf; ajouter 3 ou 4 cuillerées de crème ou de lait, et 4 ou 5 jaunes d'œufs; battre fortement le mélange, y ajouter les blancs d'œufs battus en neige; saler, poivrer et verser dans un moule de métal enduit de beurre jus-

qu'aux trois quarts de la hauteur du moule. Le mettre dans un four assez chaud pendant vingt-cinq minutes ; renverser le moule sur un plat, et arroser le soufflé avec une sauce tomate. (On peut servir la sauce dans une saucière à part.) On peut aussi mélanger à la pâte 2 cuillerées de fromage râpé, et remuer vivement avant de mettre au four. Enfin, on peut mettre le soufflé dans un simple plat gratin, au lieu d'un moule à renverser.

Soufflé ou Gâteau de Foies de Volailles. — Faire blanchir à l'eau salée 2 foies de volailles bien frais pendant cinq minutes ; les retirer, les hacher avec un morceau de lard gros comme une noix et une branche de persil. Mettre cette pâte dans un mortier, la piler fortement, ensuite y ajouter 4 ou 5 cuillerées de bonne sauce *béchamel* à la crème, épaisse et froide. Après la sauce, ajouter 4 jaunes d'œufs, et enfin 4 blancs d'œufs bien battus en neige. Saler, poivrer, verser *immédiatement dans le moule*, soit pour être renversé, soit pour être servi en *gratin*. Si on le renverse, il faut le garnir avec une sauce quelconque : aux tomates, au jus ; des cornichons coupés en rondelles, des champignons ou morilles émincés et mélangés à la sauce, augmentent agréablement la garniture du *Soufflé de foies*.

Soufflé à la Cervelle. — Choisir 2 cervelles de mouton bien fraîches, les faire dégorger à l'eau tiède et cuire dix minutes à l'eau bouillante salée; enlever avec soin toutes les fibrilles et peaux, piler ces cervelles dans un mortier de pierre; quand la pâte est impalpable, y ajouter 4 ou 5 cuillerées de sauce béchamel à la crème un peu épaisse, battre ensemble, ajouter 5 jaunes d'œufs, et ensuite les 5 blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer un moule, le saupoudrer de panure, et y verser la préparation. Mettre le moule dans un four assez chaud, pendant quarante ou quarante-cinq minutes ; renverser sur un plat chaud et servir avec une saucière de sauce. Pour tous ces soufflés, on connaît que la cuisson est à point, lorsqu'en enfonçant à l'intérieur la lame d'un couteau, cette lame ressort sèche. Si elle est mouillée, le soufflé n'est pas assez cuit.

Soufflé au Poisson. — Émietter et piler les restes d'un poisson cuit à l'eau, ajouter quelques cuillerées de sauce béchamel et 4 ou 5 blancs d'œufs battus en neige. Mélanger vivement et verser la préparation dans un *moule beurré* ou dans un *moule à gratin*. Faire cuire trente minutes. Ce soufflé doit rester complètement blanc, et, comme les blancs d'œufs seuls entrent dans sa composition, on peut choisir, pour le faire, les jours où l'on a employé des jaunes d'œufs en sauce ou en crème et où les blancs sont de reste.



LES LÉGUMES

Dans toute cuisine bien combinée les légumes doivent tenir une grande place, car ils sont nourrissants ou rafraîchissants, quelquefois les deux.

Les plantes comestibles de nos contrées se divisent en plusieurs catégories : 1° celles dont on mange la racine et les tubercules; 2° celles dont on emploie les gousses, les graines et les fruits; 3° celles dont on mange les feuilles.

Légumes en Racines. — *Carottes, Navets, Raves, Chou-rave, Céleri-rave, Panais, Betteraves, Salsifis, Oignons.*

Carottes Vichy. — La meilleure espèce de carottes est celle dite *Crécy*. Racler les carottes, les laver, les essuyer et les couper très finement en long.

Placer du beurre dans une casserole et, quand il est *fondu à blanc*, y mettre les carottes; fermer, faire cuire lentement à feu doux pendant une heure. Remuer fréquemment, saler et quand les carottes sont dorées, les saupoudrer d'une légère pincée de sucre, et servir dans un légumier. Les carottes Vichy peuvent être réchauffées sans perdre leurs qualités.

Carottes à la Crème.— Choisir des carottes tendres, mais plus grosses que pour les *Carottes Vichy*; les racler, les jeter à l'eau froide; ensuite les couper à plat, en rondelles fines, et les mettre comme les précédentes dans une casserole avec du beurre *fondu à blanc*. Faire cuire à l'étuvée et lentement à casserole couverte. Tourner souvent, saler, sucrer légèrement. Quand les carottes sont bien cuites, les saupoudrer d'une cuillerée de farine et y verser peu à peu un bol de lait bouillant, retourner souvent, et, lorsque la sauce est formée, arrêter l'ébullition et maintenir chaud au bain-marie. Si on a de la crème, en ajouter 2 ou 3 cuillerées vers la fin. Mais à la rigueur on peut s'en passer et se contenter de lait un peu concentré par l'ébullition.

Si les carottes ne sont pas tendres, les faire cuire préalablement à l'eau salée.

Carottes glacées à la mode suisse. — Prendre 3 paquets de petites carottes nouvelles, les racler et les laver à plusieurs eaux; ensuite les mettre dans une casserole avec de l'eau salée froide, les faire bouillir deux ou trois minutes, les égoutter, les remettre dans la casserole avec peu d'eau (elles doivent en être simplement recouvertes); ajouter 40 ou 50 grammes de beurre frais, une pincée de sel et une de sucre, et les faire cuire vivement jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et qu'il ne reste plus que le beurre; faire sauter les carottes dans le beurre trois ou quatre fois, les saupoudrer de persil haché et les servir soit seules, soit avec une viande rôtie.

Carottes à la Maître d'hôtel. — Faire blanchir des petites carottes à l'eau salée, après les avoir grattées; les couper en deux dans le sens de la longueur; les faire cuire dans du bouillon, les égoutter et les faire sauter deux ou trois fois hors du feu dans une sauce maître d'hôtel.

Servir en garniture de biftecks.

Navets, Raves. — Ces deux légumes n'ont de différence que dans la forme (la rave est ronde et plate, le navet est allongé comme la carotte, et il est beaucoup plus fin que la rave). Il y a de nombreuses variétés de navets, les uns blancs, les autres noirs, d'autres jaunes; les meilleurs sont ceux qui ont la peau blanche et lisse et la chair fine et juteuse.

Navets glacés. — Couper les navets en morceaux réguliers; après les avoir pelés, les faire blanchir cinq ou six minutes à l'eau salée; ensuite mettre du beurre frais dans une poêle émaillée, et, lorsqu'il est chaud, y faire finir de cuire les navets; il faut tenir la poêle recouverte et faire sauter souvent. Aussitôt que les navets sont bien

tendres, les saupoudrer avec un peu de sucre, du sel, et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés et glacés. Servir seuls, ou avec une viande rôtie.

Navets au Jus. — Procéder comme pour les navets glacés, mais au lieu de les saupoudrer de sucre, les arroser avec quelques cuillerées de jus, ou d'une légère sauce au jus.

Navets au Jambon. — Faire une légère sauce avec du bouillon, la passer, et y faire cuire pendant deux heures des tranches épaisses de jambon ou de petit salé (déjà blanchi à l'eau). D'autre part, tailler et cuire à l'eau salée le double de navets que de jambon, les jeter dans la sauce quand le jambon est cuit, faire mijoter et servir comme plat de déjeuner. Lier avec du jus.

Chou-rave, Céleri-rave. — Ces deux variétés appartiennent encore à l'espèce des navets ; ce sont des légumes d'hiver, un peu grossiers, mais qui rendent encore service lorsqu'on est privé des légumes frais. Leur volume étant très gros, on les divise d'abord en tranches, puis ces tranches sont coupées en morceaux longs et étroits qu'on fait cuire à l'eau salée, et qu'on égoutte. Le *Chou-rave* est mis en *sauce rousse* ou en *sauce blanche*; le *Céleri-rave* se mange surtout en salade, étant, bien entendu, d'abord cuit à l'eau.

Le Panais. — C'est une sorte de racine, tenant le milieu entre la carotte et le navet. Sa contexture est presque toujours un peu filandreuse. On ne l'emploie que comme légume de *pot-au-feu*, et jamais seul. Je crois même que l'habitude de joindre un panais au *bouquet* du pot-au-feu est une affaire de tradition, sans grande utilité, ce légume n'ayant aucun parfum par lui-même.

Oignons. — Les deux sortes d'oignons les plus employées sont le petit oignon, pour garniture, et le gros oignon blanc.

Oignons glacés. — Commencer par blanchir les oignons. Ensuite les ranger dans un grand plat, qui a été enduit d'une couche de beurre. Joindre les oignons les uns à côté des autres, mettre une pincée de sucre dans chaque intervalle. Mettre le plat sur un feu vif, retourner les oignons pour qu'ils deviennent d'un joli roux; recouvrir les oignons avec une couche de bouillon, placer un couvercle de tôle garni de charbons ardents sur le plat, pour faire évaporer le bouillon ; retourner souvent les oignons dans leur jus, afin que la peau ne se ride pas. Servir autour d'une viande braisée, avec une saucière de jus.

Purée d'Oignons blancs, dite Soubise. — Éplucher et blanchir des oignons blancs, les faire blanchir à l'eau bouillante et dégorger une demi-heure à l'eau froide. Les couper en tranches minces et les mettre dans une casserole profonde recouverts avec du bouillon de volaille ; faire cuire à l'étuvée pendant une heure; ensuite, ajouter autant de bonne sauce béchamel qu'il y a d'oignons; passer à la passoire fine. Mettre la purée dans une casserole avec du beurre, la faire mijoter, et servir en garniture.

Betterave. — La meilleure betterave comestible est la ronde rouge; certaines jaunes sont également tendres, mais les variétés communes sont dures et filandreuses. La betterave est surtout servie en salade, mélangée soit avec de la chicorée, soit avec la doucette, ou en hors-d'œuvre. Il faut d'abord la faire cuire en entier dans un four chaud, pendant plusieurs heures ; ensuite, on enlève la pelure, et on la coupe en tranches, qu'on sert, ainsi que je viens de le dire, en salade ou confite au vinaigre.

Voici cependant deux façons de servir la betterave comme légume : 1° *au lait*, en sauce blanche (se reporter aux *Carottes à la crème*); 2° *au vin* : faire d'abord cuire les betteraves entières dans l'eau salée, ensuite les couper en lames fines et les mettre dans une casserole avec une forte cuillerée de beurre fondu, du poivre, du sel, 2 ou 3 verres de vin rouge;

faire cuire à petit feu jusqu'à ce que les betteraves soient très tendres. Vers la fin de la cuisson, ajouter quelques cuillerées de sauce rousse et faire mijoter encore une demi-heure.

Salsifis et Scorsonères. — C'est le même légume sous deux noms : le *Salsifis* se mange la première année, le *Scorsonère* n'est bon qu'au bout de deux ans de semis.

La peau amère de ces légumes doit être raclée avant la cuisson. A mesure qu'on les prépare, on les jette dans l'eau froide légèrement vinaigrée, ensuite on les fait cuire dans l'eau bouillante, salée pour leur conserver leur blancheur ; il faut délayer 2 ou 3 cuillerées de farine dans l'eau de cuisson. On égoutte les salsifis une fois cuits, on les taille en morceaux de 3 ou 4 centimètres.

Salsifis au Jus. — Préparer une jolie sauce rousse, légère et très parfumée au jus ; la passer, et y faire mijoter les salsifis cuits, pendant une demi-heure.

Salsifis à la Crème. — Faire une légère sauce béchamel au lait ; la passer, y mettre mijoter les salsifis, à très petit feu ; garder au chaud, au bain-marie, ajouter un peu de crème au moment de servir.

Salsifis sautés. — Mettre dans une casserole de terre ou dans une poêle émaillée 2 cuillerées de beurre frais, placer la casserole sur un feu modéré. Aussitôt que le beurre est fondu, enlever l'écume et y placer les salsifis cuits et taillés. Couvrir la casserole et au bout de cinq minutes faire sauter les salsifis, pendant la durée d'un quart d'heure. Vers la fin enlever le couvercle, saupoudrer à volonté avec un peu de persil haché. Servir très chaud.

Salsifis frits. — On trempe 2 brins de salsifis dans de la pâte à beignets et on frit le tout dans de la friture.

On peut encore employer les salsifis en garniture, pour différentes viandes, et en purée pour le potage.

Pommes de terre en Robe de chambre. — Choisir de jolies pommes de terre rouges à écorce fine. Les laver et les mettre dans une marmite avec de l'eau froide qui les recouvre en entier. Quand l'eau a bouilli pendant dix minutes environ, renverser la marmite de façon à la faire égoutter. Remettre la marmite sur le feu. Faire cuire encore sept ou huit minutes en la secouant souvent, afin que les pommes de terre ne s'attachent pas au fond. Enlever le couvercle pour s'assurer qu'elles sont à peu près cuites. Les verser sur un plateau de tôle et les mettre au four pour achever la cuisson. On emploie parfois, pour cuire les pommes de terre en robe de chambre, des espèces de marmites en terre grossière qu'on appelle *diables*, mais ce système est très inférieur à celui que nous venons de voir. On peut également, lorsque les pommes de terre sont très nouvelles, les faire cuire complètement au four, après les avoir lavées à l'eau froide, mais alors la pelure reste beaucoup plus attachée à la pomme de terre.

Pommes de terre sautées. — Mettre bouillir des pommes de terre, enlever la pelure, les diviser en rondelles et les faire sauter au beurre.

Pommes de terre à la Paysanne. — Placer dans une poêle un mélange de graisse de rôti et de beurre. Lorsqu'il est chaud, y jeter des pommes de terre coupées à plat. Faire cuire pendant un quart d'heure en ayant soin de maintenir le couvercle sur la poêle. Ensuite retourner avec une fourchette ou en faisant sauter la poêle. Recouvrir de nouveau, et dix minutes après, faire de nouveau sauter.

Aussitôt que les pommes de terre commencent à s'attendrir, on enlève le couvercle, on les sale et on les fait sauter encore quelquefois jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.

Un second système consiste à couper les pommes de terre en carré et à les faire cuire par le même procédé que ci-dessus.

Pommes Ambassadeur. — Mettre dans *un plat gratin* les pommes de terre pelées et coupées crues, très minces. Intercaler dans le milieu du plat quelques cuillerées de beurre fondu ou de graisse de rôti, saler, verser par-dessus un verre d'eau et mettre le plat dans un four assez chaud. Il faut une heure et demie pour cuire les pommes de terre. On tourne souvent avec une fourchette, afin que l'intérieur se cuise complètement et que le dessus du plat forme une croûte dorée.

Pommes de terre au Jus. — Faire une sauce rousse très légère avec du bouillon et du jus. La passer et y mettre les pommes de terre crues coupées minces. Cuire au four ou sur le fourneau, retourner de temps en temps pour éviter que les pommes de terre s'attachent au fond. (Il faut aussi employer un *plat gratin.*)

Pommes de terre au Vin. — Procéder comme ci-dessus, seulement faire la sauce avec moitié bon vin rouge et moitié bouillon.

Pommes de terre à la Crème. — Faire cuire les pommes de terre à l'eau, les égoutter, les peler, les couper en morceaux à plat et les mettre dans une bonne sauce à la crème. Faire mijoter pendant vingt minutes très lentement en faisant sauter la casserole de temps en temps. Si on veut les conserver un moment, il est bon de mettre la casserole au bain-marie.

Purée de Pommes de terre. — Choisir des pommes de terre d'espèce farineuse, et de chair blanche; les laver à l'eau froide, pour en enlever la terre; les poser dans une casserole de métal, un peu profonde; les recouvrir d'eau froide; mettre un couvercle sur la casserole et la placer sur un bon feu. Laisser bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites, mais pas tout à fait; écouler l'eau, sauf 3 ou 4 cuillerées, destinées à empêcher les pommes de terre de se brûler. Remettre la casserole bien fermée sur le feu, et achever la cuisson, en faisant de temps en temps *sauter* les pommes de terre. Lorsqu'elles sont cuites, et sans les laisser refroidir, les peler rapidement et les jeter dans un mortier, avec un morceau de beurre frais. (Pour 10 pommes de terre moyennes, il faut une forte cuillerée de beurre, qu'on pile dès les premières pommes de terre pelées.) Continuer le travail jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse; y verser peu à peu un grand verre de lait bouillant. Ensuite, mettre sur le feu une casserole avec un peu de lait dans le fond; transporter la pulpe de pommes de terre dans cette casserole, la délayer avec le lait, la saler, et mettre la casserole au *bain-marie*; faire cuire et ébouillir la purée pendant un quart d'heure, tourner souvent avec la cuiller de bois pour éviter qu'il se fasse une peau à la surface.

La purée de pommes de terre éclaircit en cuisant, et si la cuisinière y ajoutait du lait avant de la mettre sur le feu, au lieu d'une purée sèche, elle aurait une purée de potage. Il faut donc de préférence attendre un moment d'ébullition pour se rendre compte du degré d'épaisseur de la purée. Lorsqu'elle est très bien pilée, on peut la servir telle qu'elle sort du mortier; mais, pour peu qu'il y ait des grumeaux, il est plus prudent de la passer au travers d'une passoire fine. Un instant avant de servir, il est bon d'ajouter à la purée quelques petits morceaux de beurre frais. Mais ce qui est essentiel, c'est que le beurre soit employé sans le *chauffer*. Une purée qu'on *fait revenir* dans du beurre fondu suivant les anciennes recettes, n'a ni la fraîcheur, ni la finesse de celle qui est faite comme il est dit plus haut.

La *purée de pommes de terre* est servie, le plus souvent, en garniture d'un plat de viande : *gigot, fricandeau, saucisses, riz de veau*, etc.; lorsqu'on veut la servir seule, comme plat de légume, il faut la dresser en couronne et remplir l'intérieur de la couronne soit avec du jus de rôti, soit avec un coulis de tomates.

Pommes de terre Duchesse. — Faire cuire 7 ou 8 grosses pommes de

terre farineuses, comme il est dit plus haut, et de même les piler dans un mortier, avec un morceau de beurre. Piler fortement, ajouter à volonté 2 œufs, ou simplement 3 blancs d'œufs battus (si on en a de reste), ou bien 3 jaunes et 2 cuillerées de crème épaisse. Quand la pâte est bien travaillée, la déposer *en tas* sur la planche farinée, la diviser en morceaux, les rouler en *boudin*, et couper dans le boudin des morceaux de 3 centimètres. Rouler légèrement chaque morceau dans la farine, ensuite l'aplatir en forme de galette; mettre sur le feu une poêle émaillée avec 2 cuillerées de beurre clarifié; quand il est bien chaud, y déposer les galettes, les faire cuire cinq minutes, les retourner pour cuire l'autre côté. Enlever les galettes avec une écumoire, et les servir en garniture autour d'une pièce de viande braisée.

Croquettes de Pommes de terre rôties. — Procéder comme ci-dessus avec les mêmes proportions. Étendre la pâte sur la planche farinée, y passer le rouleau, la tailler en carrés longs de 3 ou 4 centimètres. Ranger ces carrés sur une plaque de tôle; avec le dos du couteau, imprimer des rayures pardessus, les dorer avec un jaune d'œuf, et les faire cuire au four pendant dix minutes environ. Les retirer quand elles sont jaune foncé. Servir avec un plat de viande.

Croquettes rondes. — Cuire, peler et piler 7 ou 8 pommes de terre. Mettre un très petit morceau de beurre dans cette pâte, y casser 3 œufs en retirant le blanc, saler, ajouter une pincée de poudre anglaise (qu'on trouve dans toutes les épiceries); laisser reposer deux heures au moins, battre les blancs en neige, les incorporer à la pâte. Si elle est trop claire, y semer une cuillerée de farine. La dresser sur la planche farinée, la diviser en petits fragments, rouler chacun d'eux en boule de la grosseur d'un abricot, les fariner et les déposer dans une poêle contenant une forte quantité de *graisse à grande friture*, à une bonne chaleur sans être bouillante, attendu que la chaleur doit aller en augmentant, pour faire gonfler les croquettes. Aussitôt que la première *fournée* de croquettes est cuite, on les dépose sur un plat garni d'un *linge doublé* et on les met à la porte du four, pour attendre les autres. Pour servir, les dresser en pyramide avec un bouquet de persil frit au sommet.

Les croquettes de pommes de terre peuvent être *sucrées*, et alors on les sert comme entremets de déjeuner, avec une sauce au jus de fruit.

Parfois aussi on forme un petit vide avec le pouce dans l'intérieur des croquettes et on remplit celui-ci avec de la farce de viande.

Timbale ou Pain de Pommes de terre. — Cuire à l'eau, peler et piler dans un mortier environ 300 grammes de pommes de terre très farineuses. Piler en même temps 60 grammes de beurre frais, travailler vivement, ajouter 3 jaunes d'œufs, un œuf entier, sel, poivre, muscade, si vous en avez; laisser reposer un instant, battre les blancs d'œuf en neige, les mélanger, beurrer un moule uni, le saupoudrer de panure, y verser la pâte, le mettre au four ou au bain-marie, faire cuire trente ou quarante minutes, renverser la timbale dans un plat creux, l'arroser d'une sauce tomate.

Timbale au Fromage. — Procéder comme ci-dessus; seulement, ajouter, après les œufs, 2 cuillerées de fromage râpé.

Gratin de Pommes de terre. — Au lieu de mettre la pâte en un moule, la verser dans un plat gratin, et faire cuire au four. Servir quand le gratin est gonflé.

On peut faire la timbale au sucre, et l'offrir entourée de fruits cuits, cerises ou prunes; bien entendu, il n'y faut pas de fromage dans ce cas.

Soufflé de Pommes de terre. — Préparer de la pâte à pommes de terre comme pour la timbale; seulement, pour la même quantité d'œufs, mettre la moitié moins de pommes de terre. Ne pas mettre d'œuf entier, mais

commencer par 4 jaunes; ensuite, ajouter 2 cuillerées de fromage râpé; bien mélanger, ajouter les blancs battus en neige. — Mettre la pâte dans un moule à soufflé, faire cuire quinze ou vingt minutes à four de bonne chaleur. Servir au moment où le soufflé est monté. Pour toutes ces préparations, il faut se rendre un compte exact de l'épaisseur de la pâte, et, si c'est nécessaire, ajouter un peu de lait chaud pour l'éclaircir. Au lieu d'employer un moule plein pour la timbale, on peut se servir d'un moule en couronne, et, lorsque la timbale est renversée pour être servie, on remplit la couronne avec un ragoût quelconque : soit des *rognons au vin*, soit du *ris de veau coupé dans une sauce tomate*, soit un *émincé de poisson dans une sauce blanche*, soit des *champignons sautés au beurre et saupoudrés de persil haché*, etc. C'est une affaire de goût et d'ingéniosité de la part de la cuisinière, qui peut ainsi utiliser des *restes* peu présentables, et dont elle arrive à faire des plats neufs. La *pomme de terre*, étant de saveur *neutre*, va bien avec presque tous les apprêts de viande.

Pommes de terre rissolées. — Cuire des pommes de terre à l'eau bouillante. Les peler lorsqu'elles sont cuites et les mettre sur une plaque dans un four chaud. Les faire rissoler en les retournant souvent et servir avec du beurre frais.

Pommes de terre Paille. — Peler des pommes de terre crues, les tailler en brins très minces, les plonger dans la friture chaude. Remuer souvent la friture avec l'écumoire, jusqu'à ce que les brins de pommes de terre soient de jolie couleur dorée. Il est important de les cuire rapidement, parce qu'un long séjour dans une friture pas très chaude les rend dures et calcinées, tandis qu'elles doivent être croquantes et tendres tout à la fois. Servir en garniture de viandes.

Pommes de terre Copeaux. — Peler des pommes de terre de Hollande, les tailler en *tire-bouchons* et les cuire comme ci-dessus dans une abondante friture chaude. Prendre garde à ne pas les briser en les remuant, égoutter et servir en pyramide.

Pommes de terre pour Garniture de relevés, à l'anglaise. — Cuire des pommes de terre épluchées à l'eau salée. Quand elles sont presque à point, les mettre au four sur un linge plié en quatre afin d'achever la cuisson.

Pommes de terre à la Maître d'hôtel. — Faire cuire à l'eau des pommes de terre, avec leur pelure, égoutter avant la fin de la cuisson, les peler chaudes, les couper en tranches un peu épaisses, les faire sauter un instant dans une poêle blanche, avec du beurre frais, éviter de les écraser. Lorsqu'elles ont absorbé le beurre, les servir en même temps qu'une saucière de sauce maître d'hôtel (beurre fondu mélangé avec un peu de persil haché, du sel et le jus d'un citron).

A la Chateaubriand. — Racler des pommes de terre *nouvelles*, les jeter à l'eau froide, les égoutter et essuyer; ensuite les mettre dans une casserole de terre avec un bon morceau de beurre fondu. Faire sauter fréquemment. Quand les pommes de terre sont cuites, sans être grillées, les égoutter, remplacer le *beurre cuit* par du *beurre frais*, les saupoudrer de persil, et les servir très chaudes.

Salade de Pommes de terre. — Pour que cette salade soit bonne et savoureuse, il est nécessaire d'employer les pommes de terre *chaudes*, ayant été *cuites à l'eau avec leur pelure*. Les pommes de terre froides sont *cirées*. On laisse refroidir la salade quand elle est assaisonnée. Donc, faire cuire à l'eau des pommes de terre de Hollande, enlever la pelure et les tailler en rondelles. Lorsqu'elles sont tièdes, les arroser avec 2 ou 3 cuillerées de bon vin blanc sec; ensuite faire dans un bol un assaisonnement d'huile, vinaigre, poivre, sel (moutarde à volonté); travailler ce mélange avec une cuiller, y ajouter du persil haché, le verser sur les pommes de terre, les

retourner sans les écraser trop, et servir la salade quand elle est froide.

Topinambours au Fromage. — Faire cuire à l'eau 3 ou 4 gros topinambours, les égoutter, les peler, et les couper en tranches minces. Mettre ces tranches dans un plat gratin, par couches, saupoudrer chaque couche d'une cuillerée de fromage râpé. Verser sur le tout une légère sauce béchamel, faire gratiner une demi-heure au four et servir dans le plat gratin.

Topinambours en Beignets. — Cuire 3 topinambours à l'eau salée, les éplucher et tailler en rondelles; ensuite les plonger dans la pâte à beignets, les faire cuire dans une friture abondante et chaude, servir sur une assiette. Ces beignets sont très fins et ont le goût de fond d'artichaut.

Le topinambour s'accommode aussi au jus ou en salade.

Pâte à Beignets. — Mettre dans un bol 2 ou 3 cuillerées de farine, faire un *puits*; dans ce puits, mettre une cuillerée à café de bonne huile d'olive, une pincée de sel, 3 jaunes d'œufs; mélanger avec soin, éclaircir un peu la pâte avec une cuillerée d'eau froide, la laisser reposer deux heures (si c'est possible); battre les 3 blancs d'œufs en neige, mélanger cette neige avec la pâte préparée, saucer chaque tranche de légume dans cette pâte, de façon à former un beignet, et les faire frire à la grande friture.

Patates. — Les patates (du reste assez peu employées dans la cuisine française) ont une grande analogie de forme, sinon de goût, avec le topinambour. Les mêmes apprêts (sauf les beignets) conviennent aux deux.

Crosnes. — Ce petit tubercule, récemment importé du Japon, a reçu le nom du premier village des environs de Paris où il a été cultivé. C'est un légume fin et délicat, ayant quelque rapport de goût avec le *salsifis jeune*, mais la chair est plus fine. Lorsqu'on le cultive chez soi, il ne faut le retirer de terre que le jour où on veut l'employer. Si on l'achète, le choisir le plus blanc possible. Faire tremper les crosnes dans l'eau froide pour les débarrasser de la terre qui les enveloppe, les essuyer, et les employer tels quels, sans les racler.

Crosnes sautés. — Mettre du beurre frais dans une casserole de terre, ou une poêle blanche; quand il est fondu, y jeter les crosnes, recouvrir la casserole trois ou quatre minutes, ensuite faire sauter les légumes jusqu'à ce qu'ils soient cuits, c'est-à-dire douze ou quinze minutes; saler au milieu de la cuisson, et laisser légèrement dorer les crosnes; éviter de les calciner. Saupoudrer, à volonté, de persil haché.

Crosnes à la Crème. — Procéder comme ci-dessus; quand les crosnes sont cuits sans être écrasés, les retirer de la casserole avec une écumoire, et les mettre dans une légère sauce à la crème. Faire mijoter au bain-marie.

Crosnes au Jus. - Procéder encore de même, et, au lieu de sauce à la crème, les mettre dans une légère sauce rousse au jus.

Cerfeuil bulbeux. — Mêmes préparations que celles des crosnes, sauf que les racines du *Cerfeuil bulbeux*, étant plus grosses, il faut les tailler en tranches; la pelure doit également être enlevée.

Le Chou. — Le chou est un excellent légume; mais parfois indigeste, il ne convient pas à tous les estomacs.

Chou farci. — Voici un apprêt de la vieille cuisine provinciale : choisir un joli chou blanc, très serré, et le faire cuire dans une marmite d'eau salée, jusqu'à ce que les premières feuilles s'écrasent. Le retirer, l'égoutter et le placer sur la planche à hacher. Aussitôt qu'il est un peu refroidi, retourner les feuilles les unes après les autres, jusqu'à ce qu'on arrive au cœur. Enlever les dernières feuilles, qui forment le cœur, et qui sont restées un peu dures. A la place du cœur, placer une petite boule de farce, sur laquelle on relève deux rangées de

feuilles; ensuite étendre une légère couche de farce sur ces feuilles, relever celles qui suivent, les recouvrir de farce et continuer une couche de chou, une couche de farce, jusqu'à ce que le chou soit complètement reformé; le recouvrir avec une mince tranche de lard, et fixer le tout avec un lacet de coton qu'on enroule, comme si on le pelotait. (Il ne faut jamais employer de la ficelle, parce qu'on couperait le choux avec les brins de ficelle.) Quand le chou est bien arrangé, on le met dans une petite daubière avec 2 bonnes cuillerées de saindoux ou de graisse de rôti de bœuf et on le fait cuire à l'étuvée pendant deux heures; vers la fin, on laisse roussir le jus, on retourne le chou, et, après qu'il a pris couleur, on enlève les liens, et on le sert, avec une sauce rousse, ou une sauce tomate. On peut également le faire cuire au four, mais alors on le met dans un *plat gratin*, et on l'arrose souvent. Avant d'y mélanger la sauce, il faut retirer une bonne partie de la graisse de cuisson.

Farce. — Hacher des restes de bœuf bouilli, ou de gigot, ou de veau, peu importe, avec un sixième de lard ou de jambon, quelques branches de persil, un bon morceau de mie de pain rassis détrempée dans du lait ou du bouillon, saler, poivrer, ajouter un peu de tomate, un œuf, et pétrir vivement le mélange; mettre dans une casserole une cuilerée de beurre, ainsi que la farce; placer la casserole sur un feu doux, et faire cuire la farce en la retournant souvent avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole. Laisser refroidir la farce, avant de garnir le chou.

Chou vert glacé. — Choisir 2 ou 3 petits choux, les couper en quatre, les plonger à l'eau tiède et examiner soigneusement s'il n'y a pas d'insectes entre les feuilles; ensuite, les faire cuire dans une casserole d'eau salée bouillante. Lorsqu'ils sont *tendres*, mais pas *écrasés*, les égoutter, les broyer sous une planche de façon que toute l'eau soit enlevée, rouler chaque morceau en rouleau, et les mettre dans une poêle avec moitié saindoux, moitié beurre; les faire revenir et légèrement griller. Servir seul ou en garniture de saucisse.

Chou en Salade. — Cuire les feuilles à l'eau salée, puis assaisonner comme une salade ordinaire, alors qu'elles sont froides après les avoir coupées.

Chou blanc à l'étuvée. — Effeuiller un gros chou blanc, enlever les côtes, et couper les feuilles en travers en tranches d'un centimètre environ; les jeter cinq minutes dans l'eau bouillante salée, les retirer et égoutter. Mettre dans une casserole blanche 2 bonnes cuillerées de saindoux, et, aussitôt qu'il est fondu, *y tasser* les choux bien égouttés; recouvrir la casserole, et faire cuire à petit feu pendant deux bonnes heures; retourner souvent, saler, poivrer (au poivre blanc); ajouter 2 cuillerées de purée de tomates, au milieu de la cuisson, et surveiller pour que le chou ne s'attache pas au fond de la casserole. Servir en garniture soit sous des saucisses bouillies, soit avec du petit salé, soit sous des perdrix, etc. Lorsqu'on sert avec des perdrix, il faut, pendant un quart d'heure, faire mijoter avec une partie du jus des perdrix. Si c'est avec du petit salé, après l'avoir fait bouillir trois quarts d'heure ou une heure dans l'eau, on le retire et on le fait mijoter un moment avec les choux. On peut aussi servir ces choux avec des tranches minces de jambon chaud.

Chou rouge. — Le chou rouge a la même contexture que le *Chou Cabus*. On peut le préparer à l'étuvée, ou farci, ou en salade, comme les autres. La seule différence est que dans le *Chou à l'étuvée*, s'il est rouge, on ajoute un demi-verre de vin rouge, et des lardons de lard ou de jambon rissolés au fond de la casserole.

Choux de Bruxelles. — Choisir des petites têtes de choux bien fraîches et pas ouvertes, les laver à l'eau froide; ensuite, les jeter dans une casserole d'eau bouillante salée, avec un grain de sel de soude; les faire cuire environ un quart d'heure, les égoutter de

façon qu'il n'y reste point d'eau. D'autre part, faire fondre dans une casserole de terre ou une poêle émaillée 2 bonnes cuillerées de beurre frais (pour une livre de chou). Quand le beurre est fondu, y jeter les choux, les faire sauter pendant un quart d'heure, éviter qu'ils deviennent roux; ils doivent rester tout à fait verts.

Choux de Bruxelles au Jus. — Faire comme ci-dessus, blanchir les choux à l'eau salée, et, lorsqu'ils sont bien égouttés, les verser dans une légère et courte sauce, faite avec du bouillon et du jus. La sauce doit simplement entourer les choux : ils ne doivent pas y *baigner*.

Chou-fleur à la Crème. — Faire une béchamel à la crème, très travaillée et onctueuse; la passer. Y mettre les bouquets de chou-fleur égouttés sur un linge, laisser mijoter un quart d'heure en retournant souvent pour empêcher la sauce de tourner.

Chou-fleur au Beurre. — Faire fondre 2 cuillerées de beurre dans une casserole, l'écumer et y mettre les bouquets de choux; les remuer souvent, retirer du feu, saupoudrer de persil haché et servir avec une saucière de beurre fondu.

Chou-fleur au Gratin. — Faire mijoter les morceaux de chou-fleur dans une sauce à la crème, ou au jus. Retirer les bouquets de choux, les ranger dans un plat gratin, les saupoudrer avec 2 ou 3 cuillerées de fromage râpé. Verser la sauce par-dessus. Saupoudrer (à volonté) de panure fine, et faire gratiner dans un four à chaleur modérée pendant une demi-heure. Le feu doit être plus ardent si la sauce est au jus, et plus doux si elle est à la crème.

Certaines cuisinières construisent leur gratin avec les choux-fleurs simplement bouillis, sur lesquels est étalé d'abord le fromage, ensuite la sauce. Ce système est très inférieur à celui que j'ai indiqué, le gratin ainsi préparé n'est ni moelleux ni parfumé.

Chou-fleur en Beignets. — Faire une pâte à beignets, y saucer de petits bouquets de chou-fleur et les faire frire à grande friture.

Chou-fleur en Salade. — Faire cuire le chou à l'eau salée, l'égoutter, le reformer en rapprochant les bouquets; servir dans un plat creux, et faire circuler une saucière de vinaigrette.

Choucroute. — La bonne choucroute doit être blanche.

Bien laver la choucroute et la cuire pendant une heure à l'eau bouillante après l'avoir mise à l'eau froide.

L'égoutter, puis la placer dans une casserole avec du saindoux (un quart de saindoux pour 2 livres et demi de choucroute), joindre du poivre, du sel si c'est nécessaire, des grains de genièvre lorsqu'il n'y en a pas dans la choucroute. Cuire très lentement pendant quatre heures.

Pendant la dernière heure, faire cuire avec la choucroute, le lard, le jambon ou les saucisses qui doivent être servis en garniture.

Offrir la choucroute garnie accompagnée d'un jambon d'York ou de Mayence servi à part dans une assiette.

Véritable recette allemande.

Voici maintenant les légumes dont on mange la gousse fraîche : *haricots verts, pois mange-tout*, etc., et ceux dont on mange les graines fraîches ou sèches : *fèves, haricots, flageolets, petits pois.*

Haricots Verts. — Les haricots verts sont d'autant plus estimés qu'ils sont plus fins, plus frais et plus tendres. Toutefois, ceux qu'on désigne sous le nom de *mi-fins* sont encore très bons pour l'ordinaire d'un ménage simple.

Haricots sautés. — Effiler avec soin les haricots, et les faire cuire à l'eau bouillante salée; les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter et les jeter, quand ils sont refroidis, dans une casserole où on a fait fondre à blanc du beurre frais

(2 cuillerées pour une livre de haricots). Retourner et faire sauter les haricots pendant dix ou quinze minutes; un instant avant de servir, les saupoudrer de persil haché. Les haricots sautés doivent rester humides et pas grillés.

Haricots à la Sauce blanche. — Faire une bonne sauce à la crème, la passer, la saler et y faire mijoter des haricots cuits à l'eau et égouttés quinze ou vingt minutes.

Haricots à la Poulette. — Faire une sauce blanche à l'eau, la passer, saler, poivrer; y faire bouillir les haricots pendant un quart d'heure; au moment de servir, *lier* la sauce *en dehors du feu*, avec 2 jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et un atome de crème. Tourner la casserole au bain-marie, jusqu'à ce que la sauce soit liée : la sauce doit être *courte*, et peu épaisse.

Haricots en Salade. — Faire cuire les haricots à l'eau bouillante salée, les faire égoutter et refroidir, les mettre dans un saladier, et les assaisonner comme une autre salade.

Pois Mange-tout. — La gousse de ce légume étant excessivement tendre, on ne le blanchit pas à l'eau bouillante : on le fait cuire au beurre; après quoi, on peut le mettre dans une sauce blanche ou une sauce poulette, comme les haricots.

Pois au Lard. — Effiler les pois, les laver, sécher et ensuite les jeter dans une poêle où on a fait fondre du beurre, avec de tout petits dés de lard frais ou de jambon. Couvrir la poêle, la faire sauter souvent; il faut environ trois quarts d'heure de cuisson pour une livre de *pois mange-tout*. Lorsqu'ils sont tendres, activer un peu le feu pour les faire légèrement roussir. Les lardons doivent être grillés comme les pois.

Flageolets sautés. — Passer à l'eau chaude, mais non bouillante, les flageolets écossés; ensuite les mettre dans une casserole de terre, avec une forte cuillerée de beurre frais pour une livre de légume et un demi-verre de bouillon; saler, couvrir la casserole et faire cuire lentement, environ une heure. Lorsque les flageolets sont tendres, les faire sauter plusieurs fois, sans les laisser roussir; les saupoudrer de persil haché avant de les servir.

Flageolets au Jus (pour garniture). — Procéder comme ci-dessus, et ajouter à la fin de la cuisson 2 ou 3 cuillerées de jus, sans persil.

Haricots Blancs, écossés frais. — Les haricots étant moins tendres que les flageolets, il faut les cuire à l'eau bouillante salée, ensuite les accommoder comme il est dit pour les flageolets : *sautés au jus.*

En Salade. — Laisser refroidir les haricots dans l'eau de leur cuisson, les égoutter, assaisonner la salade une heure avant de la servir. La saupoudrer de persil haché.

Haricots à la Sauce blanche. — Faire une sauce béchamel à la crème, et y faire mijoter les haricots cuits à l'eau salée pendant une demi-heure.

Haricots Panachés. — Faire sauter dans une casserole avec du beurre frais, une demi-livre de haricots verts cuits à l'eau; dans une autre casserole, faire sauter autant de haricots blancs, en grains, également cuits. Au moment de servir, saupoudrer les haricots blancs avec un peu de persil haché; les dresser en couronne dans un légumier et remplir le milieu de la couronne avec les haricots verts.

Haricots Rouges. — Ces haricots sont bons en purée mais ils s'offrent surtout d'après la recette suivante.

Haricots Rouges au vin. — Blanchir les haricots dans l'eau bouillante salée; au milieu de la cuisson, retirer une bonne partie de l'eau et la remplacer par une demi-bouteille de bon vin rouge; ajouter une forte cuillerée de saindoux, deux tranches de petit salé, et faire continuer la cuisson par une ébullition lente, qui amène l'évaporation du jus. Un instant avant de servir, lier avec quelques cuillerées de

sauce rousse ou de velouté ; goûter, joindre sel et poivre selon qu'il en faut, et servir dans un plat creux : les haricots au fond, le lard par-dessus. On peut remplacer une partie du lard par des petites saucisses, cuites à part, et ajoutées seulement un quart d'heure avant de servir.

Fèves. — Écosser les fèves et les *dérober*, c'est-à-dire enlever la *robe* ou peau qui les enveloppe ; les plonger à l'eau froide, et ensuite les cuire comme il est dit pour les flageolets.

Les accommoder soit sautées, soit au jus.

Fèves à la Crème. — Lorsque les fèves sont cuites au beurre, lentement, y verser quelques cuillerées de crème ; les faire sauter un instant sur un très petit feu, les saupoudrer de persil haché et les servir dans un légumier. On peut encore lier la sauce avec 2 jaunes d'œufs et un petit filet de vinaigre ou de citron.

Petits Pois. — La plus grande qualité des petits pois est la finesse ; en grossissant, ils sont trop mûrs et deviennent farineux.

Petits Pois à l'Anglaise. — Écosser des petits pois très frais ; mettre d'un côté les plus fins et de l'autre les plus gros qui peuvent être utilisés en soupe. Jeter les fins dans une casserole d'eau bouillante salée, avec un petit morceau de sucre, une branche de sauge ou de romarin ; l'eau doit être peu abondante. Lorsque les pois sont cuits, les égoutter parfaitement et les dresser en pyramide dans un légumier ; creuser le haut de la pyramide, et y mettre un morceau de beurre frais (environ 30 grammes pour un litre de petits pois écossés). Servir très chaud.

Petits Pois au Jus (pour garniture). — Faire une légère sauce rousse, la passer, saler et *sucrer* (très légèrement) ; lorsqu'elle est cuite, y verser un litre de pois écossés, lavés à l'eau froide et égouttés sur un linge. Couvrir la casserole, cuire à petit feu jusqu'à ce que les pois soient tendres. Avoir soin de faire évaporer ce qu'il pourrait y avoir de sauce en trop, ajouter la moitié du jus produit par la viande que les pois doivent garnir.

Petits Pois au Jambon. — Procéder comme pour les pois au jus ; ajouter, dès le début de la cuisson, une quantité plus ou moins grande de jambon cuit, coupé en dés. A cause de ce jambon, saler plus légèrement les pois.

Légumes en feuilles : *Épinards, Oseille, Laitue, Chicorée, Laiterons.*

Épinards au Jus. — Éplucher trois livres d'épinards en feuilles, enlever la côte, les laver à l'eau froide et les mettre dans une marmite blanche avec trois litres d'eau bouillante salée et 1 gramme de soude. Les faire bouillir dix ou douze minutes. Les retirer, les plonger à l'eau froide, les égoutter, les broyer pour qu'il n'y reste point d'eau, et les hacher finement.

Ensuite, mettre dans une casserole de terre 100 grammes de beurre frais ; lorsqu'il est fondu à blanc, y écraser les épinards. Couvrir la casserole et laisser cuire à petit feu vingt-cinq ou trente minutes ; arroser avec deux cuillerées de jus, et mouiller avec du bouillon, très peu à la fois ; ajouter encore deux ou trois cuillerées de jus, de façon que les épinards ne soient ni secs ni trop liquides. Servir avec des croûtes de pain frites au beurre.

Épinards à la Crème. — Blanchir, hacher les épinards, les cuire au beurre comme ci-dessus ; ensuite, au lieu de jus et de bouillon, y ajouter un bol de crème douce, cuillerée par cuillerée. Cuire en tout une heure, à petit feu, à casserole recouverte, et en retournant souvent ; la première demi-heure ne comprend que le beurre, la deuxième comprend la crème ou le jus. Si on est à court de crème, on peut se servir de lait, mais les épinards sont alors moins onctueux. Le mélange de farine donne de la grossièreté aux épinards. On peut les réchauffer jusqu'à deux fois sans leur enlever leurs qualités. A chaque fois, il faut ajouter à froid deux ou trois cuillerées de crème ou de bouillon, suivant que les épinards sont au jus ou à la crème.

Épinards à l'Anglaise. — Au lieu de hacher les épinards cuits à l'eau et égouttés, la méthode anglaise les coupe simplement au couteau, et les fait *sauter* dix minutes dans une bonne quantité de beurre frais. Les épinards ainsi accommodés n'ont pas le goût fin et la contexture onctueuse des épinards à la crème, ou même au jus.

Dans quelques contrées du Midi, on *parfume* les épinards cuits au beurre avec de la *purée d'anchois*, et une *pointe d'ail*.

Oseille à la Crème. — Les feuilles sont beaucoup plus vite cuites que celles d'épinards : il suffit de quatre ou cinq minutes pour cuire 3 livres d'oseille épluchée, dans 3 litres d'eau bouillante salée. Lorsque l'oseille est cuite, la retirer de l'eau, l'égoutter et la hacher moins finement que les épinards. Ensuite, la mettre dans une casserole de terre avec 60 ou 80 grammes de beurre frais, faire cuire à petit feu vingt ou trente minutes; ajouter alors du jus ou de la crème, faire cuire encore vingt ou trente minutes, et servir soit en garniture d'une viande braisée ou d'un poisson rôti, soit comme légume seul. Dans ce dernier cas, on garnit le plat d'oseille avec des œufs durs coupés en quartiers. On peut aussi hacher les œufs, et les mélanger à l'oseille pendant quelques minutes sur le feu, au lieu de les mettre entiers.

Lorsqu'il fait très chaud, en été, l'acidité de l'oseille se développe à l'excès. Il faut alors, en la retirant de l'eau bouillante, la faire baigner dix minutes dans l'eau froide.

Oseille au Gratin. — Préparer l'oseille comme il est dit ci-dessus, la faire *revenir* au beurre pendant un quart d'heure, la laisser un peu refroidir, battre dans une casserole 3 œufs et 3 cuillerées de crème ou de lait, mélanger ce liquide avec l'oseille, et battre le mélange; ensuite le verser dans un plat gratin et le faire cuire une demi-heure à feu modéré. Servir quand le gratin est gonflé.

Oseille au Jus. — Blanchir l'oseille, la hacher, la cuire au beurre pendant vingt minutes, y ajouter un peu de jus de bœuf, de veau ou de poulet.

Chicorée. — Choisir quelques têtes de chicorée jeune et blanche, enlever le tronc et les feuilles vertes, et les faire cuire à l'eau salée pendant vingt-cinq minutes; retirer de l'eau, faire égoutter, hacher et préparer soit au lait, soit au jus comme il est dit pour l'oseille. Cependant, le jus est préférable. La chicorée, l'oseille et les épinards peuvent être garnis de croûtons frits.

Laiterons ou Pissenlits. — Ce légume, assez grossier, n'a d'autre mérite que ses qualités rafraîchissantes. On peut le préparer comme la chicorée, après l'avoir fait bouillir vingt-cinq minutes à l'eau; la manière la plus agréable de le manger est au *gratin*, comme il est dit pour l'*Oseille au gratin*.

Laitues. — La laitue se prépare plutôt entière que hachée. C'est un légume rafraîchissant.

Laitues au Jus. — Choisir quelques petites têtes de laitues tendres, enlever les premières feuilles, couper le tronc, autant qu'on le peut sans déformer les laitues; les plonger trois ou quatre minutes dans l'eau salée, les égoutter parfaitement. Ensuite, mettre dans une casserole de terre ou de cuivre, à fond large, une cuillerée de saindoux et deux de beurre (on peut remplacer le saindoux par de la graisse de rôti). Aussitôt que le beurre est fondu, y placer les têtes de laitues, couvrir la casserole, faire cuire à petit feu, et, quand la cuisson est achevée, faire légèrement *roussir* les têtes de laitues; arroser de temps en temps avec du jus, ou avec quelques cuillerées de sauce rousse très légère.

Laitues farcies. — Même recette que celle du chou farci.

Endives. — Ce légume se mange cru, en salade, ou cuit sauté au beurre, ou au jus.

Choisir quelques endives très blanches, les faire cuire dans une assez grande quantité d'eau salée, et changer l'eau deux fois pour enlever l'amer-

tume ; les laisser dégorger une demi-heure dans l'eau froide, ensuite les égoutter, les essuyer et les faire sauter dans une bonne quantité de beurre frais. Servir lorsqu'elles ont pris couleur.

Endives au Jus. — Faire une légère sauce rousse au jus, la passer, y faire mijoter les endives pendant trois quarts d'heure. On peut aussi les mettre en sauce blanche.

Artichauts à la Poivrade. — Laver les artichauts et les offrir avec une sauce poivrade froide ou une vinaigrette.

Artichauts à la Tomate. — Laver les artichauts, puis les couper en morceaux, mettre du beurre dans une casserole, sel, poivre ; cuire doucement p ndant une heure et demie. Vers la fin de la cuisson, verser dans la casserole une petite tasse de purée de tomate, délayée avec un peu d'eau chaude ou de bouillon. Verser ce liquide par petite quantité à la fois, le remuer avec la cuiller, et veiller à ce qu'il ne tourne pas en *grumeaux* et ne se *sépare pas du beurre.* Pour éviter les grumeaux, le passer au travers d'une petite passoire ; pour éviter la séparation d'avec le corps gras, ajouter quelques petites cuillerées d'eau froide.

Artichauts à la Barigoule. — Vieille recette de la vieille cuisine française, et que les cuisinières modernes n'emploient pas très souvent. Choisir des artichauts moyens, les blanchir à l'eau salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres ; les retirer, enlever le foin, ébarber le bout des feuilles, et mettre une couche de farce grasse à la place du foin ; ensuite, les refermer et les mettre dans une casserole profonde, rangés debout les uns à côtés des autres, avec une bonne quantité de beurre. Couvrir la casserole, faire cuire lentement une heure ; vers la fin, verser autour des artichauts quelques cuillerées de jus et de bouillon, liés avec un peu de sauce rousse. La recette classique voulait qu'on ajoutât deux petites saucisses par artichaut, et autant de marrons cuits à part. En procédant ainsi, on obtient une espèce de *plat d'entrée* plutôt qu'un plat de légumes. La *barigoule* exige beaucoup de jus ; la farce doit être faite avec un mélange égal de viande cuite hachée, d'herbes cuites, de parures de champignons, le tout arrosé d'un peu de tomate, et *passé au beurre pendant* un quart d'heure. Cette cuisson de la farce est indispensable pour en relever le goût et la rendre onctueuse.

Fonds d'artichauts à la Montglas. — Faire cuire à l'eau de gros artichauts, enlever les feuilles, le foin et les *parer.* Ensuite, les ranger dans un plat gratin à *plat*, avec 2 ou 3 cuillerées de beurre clarifié.

Mettre le plat au four, et, lorsque les artichauts sont très tendres, les retirer du four et les recouvrir d'une couche de *montglas*, c'est-à-dire des tranches de foies gras, des truffes hachées mélangées dans un peu de sauce au jus. Replacer les artichauts au four pendant dix minutes, avoir soin que le four ne soit pas trop chaud, et servir sans changer de plat. C'est un apprêt délicat, mais peu économique, et ne pouvant prendre place que comme rare exception dans la cuisine de famille. La recette suivante, presque aussi bonne, n'est alors nullement coûteuse.

Artichauts farcis. — Préparer les fonds d'artichauts comme ci-dessus, et les recouvrir d'une farce grasse, composée de viande hachée cuite, de foies de volailles cuits au bouillon, de persil, d'œufs durs, de mie de pain trempée au lait (2 cuillerées d'œufs, 2 de mie de pain, une de fines herbes, et 4 de viande et foies hachés). Ajoutez aussi une cuillerée de lard gras. Hacher le tout ensemble, saler, poivrer, pétrir avec un peu de tomate, faire cuire la farce au beurre, ensuite la disposer en une couche épaisse sur les artichauts. Saupoudrer avec de la panure fine, et faire *gratiner* au four pendant une bonne demi-heure. Si on veut que la farce soit *maigre*, on supprime la viande, les foies, le lard, et on procède comme avec la première farce.

Artichauts à la Lyonnaise. — Choisir des artichauts moyens, les blanchir, enlever le fond, les couper en quatre

quarts, et les mettre dans une bonne sauce au jus (sauce rousse). Se servir d'une casserole de terre. Lorsqu'ils auront mijoté une demi-heure, les saupoudrer de persil haché, et les offrir dans un légumier en les arrosant de sauce.

Artichauts frits. — Cuire à l'eau, effeuiller des gros artichauts; ensuite, couper les fonds en 5 ou 6 morceaux; les plonger et rouler dans une légère pâte à beignets, et les faire frire à la friture. Cette friture de graisse de bœuf doit être abondante, les beignets ne doivent pas se toucher; il faut agiter la poêle avec la main droite, pour que les beignets *sautent* dans la friture, tourner les beignets avec une fourchette, les retirer bien croustillants et les égoutter sur une serviette. Pour les préparer au *maigre*, il faut avoir une friture composée par moitié de beurre clarifié et d'huile d'olive.

Artichauts à la Mayonnaise. — Cuire les artichauts comme il est dit plus haut, à l'eau bouillante salée ; les retirer, éplucher et égoutter et les faire refroidir. Dépouiller complètement les cœurs des feuilles qui les entourent, les tailler proprement en forme de petites coupes, et les remplir soit de petits pois, soit de légumes en petits morceaux, saucés et entourés de mayonnaise. Placer au sommet une tranche de truffe. C'est un joli plat de déjeuner, pour lequel on peut utiliser un reste de salade russe, ou de salade aux petits pois.

Asperges en Omelette. — Cuire à l'eau des petites asperges, enlever les queues, et couper la partie comestible en petits morceaux; continuer comme si l'on faisait l'omelette ordinaire.

Pointes d'Asperges en Omelette. Préparer l'omelette comme il est dit ci-dessus, mais au lieu de mélanger les pointes d'asperges avec les œufs crus, il faut cuire l'omelette presque jusqu'à la fin, et, au dernier tour, étendre les asperges, coupées et sautées au beurre, dans le milieu de l'omelette, ensuite la refermer dessus et servir.

Œufs brouillés aux Asperges. — Tailler les asperges cuites en morceaux, les mettre dans une terrine, y casser les œufs et terminer comme les œufs brouillés après avoir ajouté une pincée de muscade en poudre.

Asperges en petits Pois. — Blanchir légèrement des asperges vertes, les tailler en très petits morceaux et les mettre dans une casserole avec un bon morceau de beurre et 2 ou 3 cuillerées d'eau bouillante. Fermer la casserole, faire cuire lentement; quand les asperges sont cuites, les arroser avec un peu de sauce au jus, ou bien avec des jaunes d'œufs battus avec une cuillerée de crème et une de sucre; battre le mélange et le verser sur les asperges après avoir retiré la casserole du feu. Tourner sans remettre sur le feu, et, quand l'épaisseur se manifeste, servir chaud.

Asperges à la Vaudoise. — Cuire les asperges toujours de même, les servir froides avec la sauce suivante : écraser 3 jaunes d'œufs durs avec 2 jaunes d'œufs crus, une cuillerée à café de moutarde, du sel, du poivre; délayer le tout peu à peu avec une tasse d'huile d'olives; ajouter une pincée d'estragon ou de ciboulette hachés, du vinaigre au goût, et travailler un quart d'heure pour donner de la légèreté à la sauce.

Asperges sautées. — Choisir des asperges de petite dimension, les racler, les blanchir à l'eau bouillante. Les retirer avant qu'elles soient bien cuites, les égoutter; tailler en morceaux de 3 centimètres toute la partie comestible, et faire sauter ces morceaux dans une casserole de terre ou une poêle blanche avec du beurre frais pas trop chaud. Au bout de dix minutes, les saupoudrer de persil haché, et les servir (le persil est facultatif); elles doivent être légèrement dorées, mais jamais calcinées.

Houblon. — Dans les pays du Nord, on utilise les jeunes pousses du houblon en guise d'asperges. Je ne dirai pas que les asperges sont remplacées par le houblon ; mais au printemps on

éprouve un tel désir de manger des aliments frais et rafraîchissants, que tout ce qui a l'apparence d'un légume est bienvenu. Il faut faire cuire les pousses de houblon dans l'eau bouillante salée, ensuite les faire tremper une heure à l'eau froide pour enlever leur amertume. Après quoi, on les prépare suivant une des recettes données pour les asperges.

Aubergines au Beurre. — Couper dans leur longueur des aubergines nouvelles, en 2 ou en 3 tranches (suivant l'épaisseur). Y laisser la peau, et les couvrir d'une couche de sel pilé. Placer les aubergines ainsi salées entre deux plats, pendant une grosse demi-heure. Au contact du sel, chaque morceau se couvre de gouttes d'eau, qu'il faut enlever. Quand les aubergines sont bien égouttées, les essuyer avec un linge, et les ranger au fond d'une poêle dans laquelle on a fait fondre 2 cuillerées de beurre. Couvrir la poêle, la maintenir sur un feu modéré, et retourner les aubergines, de façon qu'elles se *dorent* des deux côtés. Quand elles sont cuites, les saupoudrer de persil haché et les servir arrosées de leur beurre; on peut aussi les arroser avec 2 cuillerées d'huile d'olive. C'est une affaire de goût.

Aubergines aux Tomates. — Couper et saler les aubergines, comme ci-dessus; les faire cuire à la poêle dans du beurre fondu, ou de l'huile d'olive. Quand elles sont tendres, les ranger dans un plat gratin et étendre sur chacune une épaisseur de purée de tomates, Croiser une seconde rangée sur la première, et la couvrir aussi de tomates, verser dans le plat le beurre de la cuisson, et faire gratiner au four pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure. Servir dans le plat. Réchauffer au four, dans un plat plus petit, ce qui reste des aubergines; elles ne perdent rien à cette seconde cuisson.

Aubergines à la Provençale. — Couper et saler les aubergines comme ci-dessus, les faire cuire à l'huile d'olive au lieu de beurre; ensuite les retirer de la poêle, les ranger dans un plat gratin, et les recouvrir de la farce suivante : hacher 2 oignons, une tomate, une gousse d'ail, du persil, du pain trempé dans du bouillon; faire cuire cette farce dans une casserole avec un peu de beurre, poivre, sel ; lorsqu'elle est cuite, l'étaler sur les aubergines et les faire gratiner une demi-heure au four. Arroser d'huile au moment de servir.

Aubergines farcies. — Couper, dessaler et cuire au beurre les aubergines, comme il est dit plus haut ; les ranger dans un plat gratin, les recouvrir avec la farce suivante, et les faire cuire une demi-heure au four.

Farce : hacher ensemble un morceau de viande cuite, avec la même quantité de pain trempé au bouillon ou au lait, un peu de persil, un peu de lard ou jambon, une cuillerée de tomates. Saler, poivrer, faire revenir cette farce sur un feu doux, en mettre une couche sur chaque aubergine, les saupoudrer de panure et les faire gratiner au four, une demi-heure.

Beignets d'Aubergines. — Couper les aubergines en minces rondelles, les dessaler, les tremper dans une pâte à beignets et les cuire comme les autres beignets.

Omelette de Tomates. — Préparer une omelette comme il est dit aux asperges, y mélanger 2 ou 3 cuillerées de tomates coupées, comme pour la salade, continuer et servir l'omelette arrosée d'un léger coulis de tomates.

La *sauce aux tomates* a déjà été indiquée au chapitre des sauces ; la soupe aux tomates à celui des potages, et la manière de les garder pour l'hiver viendra avec les conserves. Outre les apprêts que je viens d'énumérer, la tomate tient une place utile dans une foule de recettes; souvent elle ne doit figurer dans une farce, dans une sauce, que d'une façon discrète, simplement comme *stimulant*, et servant à développer le goût des autres légumes. C'est à la cuisinière de savoir l'employer à propos pour donner du *ton* à un *coulis* un peu fade ou de la cou-

leur à un *braisé* un peu terne; mais, je le répète, c'est discrètement que la tomate doit être mélangée, de façon qu'on ne puisse en reconnaître la présence au premier abord.

Les *tomates d'Espagne à chair rose* contiennent moins d'eau et sont moins acides que les rouges; mais elles sont moins abondantes.

Tomates frites. — Les tomates se divisent en deux et se cuisent soit dans l'huile, soit dans du saindoux après les avoir pressées pour enlever l'eau et les graines.

Salade de Tomates. — Choisir de jolies tomates nouvelles très fraîches; les peler, enlever les graines et couper la chair en tranches fines; les saupoudrer de sel et leur faire rendre leur eau. Au bout d'une demi-heure, les exprimer dans un linge, et les mettre dans une sauce composée de 2 cuillerées d'huile d'olive, une cuillerée de vinaigre, du poivre, du persil haché; tourner et retourner la salade, et la servir en hors-d'œuvre.

Petites Tomates naines. — Laver, essuyer les petites tomates et les faire cuire au beurre tout entières; au milieu de la cuisson, les saler, puisqu'elles n'ont pas été salées crues; les servir dans une légère sauce, comme garniture.

Tomates à la Turque. — Choisir des tomates bien rondes, les creuser, les saler, faire rendre l'eau. D'autre part, mettre crever dans du bouillon quelques cuillerées de riz Caroline, y mélanger quelques champignons coupés en petits dés et cuits au beurre, ajouter du jus et remplir les tomates de ce mélange, les saupoudrer de panure, les ranger dans un plat gratin, placer autour des petits morceaux de beurre et faire cuire dans un four à bonne chaleur pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure.

Tomates farcies. — Choisir des tomates de grosseur moyenne, bien rondes, fraîches et mûres; enlever, du côté de la queue, un petit couvercle de la largeur d'un gros sou. Creuser l'intérieur avec une petite cuiller d'argent; les saler pendant une demi-heure, en exprimer l'eau et les remplir avec la farce suivante :

Comme il est dit pour les aubergines, avec la différence qu'on mélange la pulpe retirée de l'intérieur avec la viande, le pain, le persil, un œuf cru, et qu'on fait *revenir* cette farce au beurre. Employer plutôt de la viande de bœuf ou de veau, que du mouton, parce que cette dernière viande a un goût trop accentué.

Concombres. — Le concombre est le plus souvent employé *cru*, en salade; cependant on le mange également cuit. Il y en a deux espèces : l'une a la peau vert foncé et la chair vert clair; l'autre a la peau et la chair blanches. Le concombre vert n'est bon qu'en salade, tandis que le blanc se mange en salade, farci et à la sauce.

Concombre en Salade. — Choisir un concombre très frais, et de maturité peu avancée; le peler finement, en long; ensuite, avec un couteau très affilé, le couper en tranches aussi minces que possible (elles doivent être transparentes); déposer ces tranches au fond d'une terrine, les saupoudrer de sel fin, les couvrir, et les laisser macérer dans le sel pendant deux heures au moins. Au bout de ce temps, les tranches de concombre seront entourées par l'eau rendue au contact du sel; il faut alors les égoutter fortement, les saupoudrer de persil haché, et assaisonner la salade selon le goût, avec du vinaigre, de l'huile d'olive et du poivre; le sel est inutile, la macération sous la couche de sel est suffisante. Servir la salade de concombres, sans attendre. On peut y mélanger un cinquième de tomates crues, après les avoir également fait macérer dans le sel.

Concombre à la Crème. — Choisir un jeune concombre blanc, le peler, le diviser en rondelles, le dessaler, le cuire à demi au beurre dans une casserole, ajouter une sauce blanche et faire mijoter pendant une demi-heure.

Concombres au Jus. — Procéder comme pour les concombres à la crème; mais au lieu d'une sauce blanche, verser sur les concombres une sauce rousse au *bouillon* et au *jus*, et les faire mijoter une demi-heure dans cette sauce. Ces deux façons d'utiliser le concombre peuvent rendre service, à la campagne, dans les années où, par suite de la sécheresse, les bons légumes sont rares. A Paris, à part un goût particulier, on ne songerait guère à choisir le concombre, parmi les légumes de toute espèce qui abondent en toute saison sur les marchés de la grande ville. A côté du concombre, nous avons le *courgeron* et la *courge aubergine* (deux variétés du potiron).

Courgeron farci. — Procéder exactement comme pour le concombre farci. On peut farcir également la *courge aubergine*, quand elle est très jeune.

Courge Aubergine à la Duchesse. — Couper, peler et faire dessaler la courge, ensuite la faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée; aussitôt qu'elle est tendre, faire égoutter l'eau, et passer la chair de la courge au *passe-purée*. Pendant qu'elle est chaude, y faire fondre une cuillerée de beurre; étendre une couche de cette purée dans un plat gratin, saupoudrer avec une cuillerée de fromage râpé, recouvrir le fromage avec une couche de sauce à la crème. Recommencer par une couche de purée, une de fromage, une de sauce, jusqu'à ce que le plat soit plein, à un centimètre du bord; saupoudrer avec de la *panure blanche*, et mettre le plat dans un four, à chaleur modérée, pendant une demi-heure. Il est essentiel que l'eau dans laquelle on a fait cuire la courge soit parfaitement égouttée; il est bon également de poivrer légèrement la courge, qui est un peu fade.

Courge Aubergine à la Crème. — Choisir la courge jeune et tendre, et la préparer comme il est dit pour le *concombre à la crème*. Cuire à petit feu.

Potiron au Gratin. — Prendre un potiron bien mûr et pas *filandreux*, en couper une tranche, la peler, la diviser en morceaux, et faire cuire ces morceaux dans l'eau bouillante salée (il faut qu'ils baignent complètement dans l'eau). Quand ils sont bien attendris, et que la pulpe s'écrase sous le doigt, les retirer de l'eau avec l'écumoire, les faire égoutter, les passer au *passe-purée*. Recueillir la purée dans une casserole, y faire fondre une cuillerée de beurre frais (pour une livre de purée environ); ensuite casser 2 œufs (blanc et jaune) dans un bol, les battre et les mélanger avec quelques cuillerées de lait chaud; quand le mélange est parfait, le passer au travers d'une passoire, sur la purée de potiron, battre le tout ensemble, mettre dans un plat gratin, et faire cuire une demi-heure, dans un four à bonne chaleur, ou au bain-marie, si on n'a pas de four à sa disposition. Si on emploie le *bain-marie*, il faut mettre sur le plat un couvercle de tôle, chargé de braise allumée, afin de hâter la cuisson. La cuisson au bain-marie exige presque le double de temps que la cuisson au four.

Le gratin de potiron peut se faire avec du sucre, comme entremets; dans ce cas, il ne faut pas mettre de sel dans l'eau où on le fait cuire et on doit sucrer et aromatiser la purée en y ajoutant les œufs.

Légumes à côtes : *Cardons*, *Poirée*, *Céleri*, *Fenouil*, *Rhubarbe*. — La catégorie de légumes qui comprend ceux que je viens d'énumérer a cela de particulier que ni la fleur, ni la graine, ni les feuilles ne sont comestibles; la côte seule, c'est-à-dire la branche du *milieu de la feuille*, est bonne à manger.

Cuisson du Cardon. — Quelle que soit la manière d'accommoder le cardon, il faut d'abord le faire cuire à l'eau.

Mettre sur le feu une marmite blanche contenant environ 4 litres d'eau, saler cette eau et y délayer une forte cuillerée de farine afin de la *blanchir*. Cette précaution est nécessaire pour que les côtes de cardons restent bien blanches; c'est pour la

même raison que j'indique une marmite blanche ou en terre, plutôt qu'une marmite de fer ou de fonte.

Pendant que l'eau chauffe, voici comment il faut éplucher les cardons. Enlever tous les bords filandreux de la côte, et les couper en morceaux de cinq ou six centimètres de long; jeter ces morceaux dans une jatte d'eau froide légèrement vinaigrée (une cuillerée de vinaigre de vin pour 2 litres d'eau); enlever les morceaux *creux*; quand le cardon est taillé en morceaux égaux, jeter ces morceaux, bien lavés, dans l'eau bouillante, recouvrir la marmite, et les faire bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; les retirer avec l'écumoire et les placer dans une terrine d'*eau froide* pour les faire *limoner*, c'est-à-dire pour que la peau et les brindilles qui entourent la côte se détachent facilement. Au bout de quelques minutes de séjour dans l'eau froide, égoutter les morceaux de cardon dans une passoire blanche (le fer les noircirait), et avec un couteau fin enlever la peau et les fils. — Ces morceaux étant *bien parés*, on les réserve pour l'un des emplois suivants.

Cardons à la Moelle. — Mettre dans une poêle blanche ou une casserole de terre une bonne cuillerée de beurre frais; lorsqu'il est fondu *à blanc*, y jeter les cardons, et les faire *sauter*, six ou sept fois, de façon qu'ils soient légèrement *dorés*. D'autre part, préparer une sauce ainsi qu'il suit : mettre dans une casserole de terre une cuillerée de beurre, le faire fondre et clarifier; y placer une cuillerée de farine tamisée et tourner avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que le mélange ait pris une couleur *brun clair*, verser alors par-dessus, et *cuillerée par cuillerée*, un demi-litre de bon bouillon, qui doit être chaud; tourner avec la cuillère, et faire mijoter la sauce à petit feu, un quart d'heure; y ajouter 2 ou 3 cuillerées de jus de *veau*, de *bœuf*, ou de *poulet* (mais pas de mouton). Passer la sauce au travers d'une passoire fine, et y faire mijoter les cardons pendant une demi-heure. Au moment de servir et après avoir versé les cardons dans le légumier, semer à la surface quelques petits morceaux de moelle de bœuf, qu'on a fait *dorer* sur un très petit feu dans une casserole de terre.

Les *Cardons à la moelle* doivent mijoter et non pas bouillir dans leur sauce; si, par l'effet d'un trop fort coup de feu, la sauce se *séparait*, laissant d'un côté la partie épaisse, de l'autre la partie grasse, il suffirait d'y ajouter une cuillerée d'eau bouillante et de la remuer, pour lui rendre son aspect lié et onctueux.

Si on n'a pas de *moelle de bœuf*, on prépare les cardons ainsi que je viens de le dire, et on les sert sans moelle; la chose importante est d'employer pour faire la sauce du bon bouillon et du bon jus. — Une sauce faite avec de l'eau et des substances colorantes ne peut jamais être bonne.

Cardons à la Crème. — Cuire les cardons à l'eau salée, les bien égoutter, les faire mijoter dans une sauce à la crème.

Cardons frits. — Couper en bandes fines le cardon cuit à l'eau, l'essuyer sur un linge et plonger chaque morceau dans une pâte à frire, telle que nous l'avons souvent indiquée : ensuite faire frire dans une bassine de graisse des rognons de bœuf.

Cardons au Gratin. — Faire sauter les cardons blanchis divisés en filets dans du beurre et les placer par couche dans un plat à gratin avec du fromage râpé.

Poirée. — La poirée est un légume dont les cuisiniers font peu de cas et qui, à mon avis, est très supérieur à sa réputation. On mange la côte de la feuille lorsqu'elle est très blanche. J'ajouterai qu'au point de vue hygiénique c'est un légume rafraîchissant et léger, excellent pour les estomacs délicats.

Ce légume, si peu estimé maintenant, était en grande faveur au moyen âge, et il y avait à Paris et dans plusieurs autres villes un marché spécial pour les poirées.

On peut aussi utiliser la partie verte de la feuille, pour mélanger en petite quantité à l'oseille et en adoucir l'acidité.

On le prépare avec les mêmes recettes que le cardon, après l'avoir fait cuire à l'eau salée, toujours comme le cardon, mais sans qu'il soit nécessaire de le faire limoner.

Céleri. — On mange le céleri cru en salade. Les recettes données pour le cardon peuvent aussi être employées pour le préparer.

Céleri-rave. — Cette racine se fait cuire à l'eau salée après l'avoir divisée en tranches et on l'accommode ensuite au jus, à la crème, en beignets ou en salade.

Fenouil. — Dans certaines contrées, on mange la racine de fenouil, soit crue en hors-d'œuvre et assaisonnée d'huile et de vinaigre, soit en la faisant blanchir à l'eau bouillante et en la faisant sauter au beurre. Mais en somme c'est un légume d'exception, qui est surtout employé pour parfumer certains apprêts spéciaux.

J'en dirai autant de la *rhubarbe*, qui est très employée en Angleterre, mais qui entre peu dans la cuisine française.

Champignons. — Les champignons employés comme garniture de certains plats de viande donnent un parfum préférable à celui de tous les autres condiments. Accommodés seuls, et servis en guise de légumes, ils sont également très bons.

Morilles sautées. — Choisir de préférence des morilles noires, elles sont plus parfumées que les *blondes*; enlever les queues; ensuite les laver à l'eau froide et les égoutter avec soin dans un linge. Mettre dans une casserole de terre ou d'émail (mais jamais de fer battu, parce que le fer noircit tous les champignons), une forte cuillerée de beurre frais. Lorsqu'il est fondu, y jeter les morilles (entières si elles sont petites, coupées en morceaux si elles sont grosses), et les faire sauter jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau. Il faut un grand quart d'heure pour une livre de morilles, et un peu plus quand le plat est plus gros. Quand l'évaporation de l'eau est achevée, et que les morilles sont entourées du beurre dégagé d'humidité, les saler, les poivrer et les servir, après avoir versé dessus 2 cuillerées de beurre à demi fondu.

Il faut éviter que les morilles se roussissent, parce que la chair fine de ce champignon se racornit, au lieu de se griller.

Morilles à la Crème. — Procéder comme ci-dessus, jusqu'à ce que les morilles soient cuites, et alors les arroser avec quelques cuillerées de crème douce; les faire sauter deux ou trois fois dans la crème, mais éviter que le feu soit ardent, ce qui ferait tourner la crème. Faire *mijoter* sans *bouillir*, pendant un quart d'heure. Si on n'a pas de crème, on peut la remplacer par une *béchamel légère*, toujours avec les mêmes soins contre une chaleur trop ardente. Lorsqu'on veut faire réchauffer des *morilles à la crème*, il faut employer le *bain-marie* : un feu direct ferait tourner la crème.

Croûtes aux Morilles. — Prendre un pain rond d'une livre; couper une tranche d'un centimètre sur la partie supérieure; ensuite, enlever toute la mie de l'intérieur du pain. Ensuite mettre cette croûte au four pendant quinze ou vingt minutes, et, au moment de servir, y verser des morilles préparées à la crème ou à la poulette. Il faut que la croûte de pain soit devenue croquante, et qu'elle soit chaude.

Champignons de Couche. — Ces champignons ne sont jamais vénéneux, à la condition d'être *employés frais*; mais, lorsqu'ils sont trop faits, et bien avant la décomposition, ils deviennent non pas vénéneux, mais très indigestes. Ils peuvent alors occasionner de graves malaises, avec les symptômes de l'empoisonnement. Il en est du reste ainsi pour les morilles, avec la différence que la morille se dessèche souvent en vieillissant, au lieu de se décomposer, et alors elle ne présente aucun danger. Le champignon de couche doit être

blanc, ferme, et sans vide entre la tête et la queue.

Préparation première du Champignon. — On doit enlever d'abord la queue; ensuite, avec un couteau très affilé, enlever la peau dont il est enveloppé. Aussitôt qu'il est pelé, le jeter dans une terrine d'eau fraîche légèrement acidulée avec un peu de citron ou de vinaigre blanc. Ensuite, suivant le genre d'apprêt auquel on destine les champignons, on les fait roussir au beurre, ou on les blanchit à l'eau bouillante acidulée. A volonté, on les laisse entiers, ou on les coupe en morceaux; les queues sont hachées et mélangées à la sauce.

Champignons à la Crème. — Procéder comme pour les morilles à la crème.

Cèpe ou Bolet. — C'est un excellent champignon à chair ferme et parfumée. Il faut le manger très frais et avant sa complète maturité. Le dessous du cèpe doit être blanc; aussitôt qu'il s'y forme une sorte de *mousse verdâtre*, il est trop fait, et cette *mousse* doit être jetée. Le cèpe présente peu de danger d'empoisonnement, parce que le seul champignon vénéneux qui lui ressemble a la particularité de prendre une *couleur bleue* aussitôt qu'il est entamé.

Cèpes farcis. — Choisir des cèpes petits et frais; enlever les queues, plonger les têtes cinq minutes à l'eau bouillante salée, les retirer, les essuyer et les remplir d'une bonne farce maigre ou grasse; ensuite, les ranger dans un plat gratin, avec 2 ou 3 cuillerées de beurre et de graisse de rôti; saupoudrer le dessus avec de la panure fine, et faire *gratiner* le plat pendant une demi-heure au four. Servir, à volonté, dans le plat de cuisson ou dans un plat d'entrée, avec une sauce tomate ou une sauce aux fines herbes. Les *cèpes farcis* doivent être cuits à point, légèrement dorés, mais pas calcinés. On peut les faire réchauffer.

Cèpes à la Crème. — Cuire les cèpes à l'eau salée pendant huit à dix minutes et les mettre dans une bonne sauce à la crème, les y faire mijoter jusqu'à l'achèvement de la cuisson, ce qui a lieu au bout d'un quart d'heure environ.

Cèpes à la Bordelaise. — Choisir de jolies têtes de cèpes, les faire cuire à la poêle, dans l'huile d'olive chaude ; quand ils sont cuits, les retirer, les garder au chaud, et faire cuire dans la même huile un hachis composé d'*ail*, d'*oignon*, de *persil*, avec les queues de cèpes; cuire ce hachis sans le roussir, le *mouiller* avec quelques cuillerées de jus de tomate, saler, poivrer, ajouter une pincée de cayenne, ajouter encore de l'huile d'olive, de façon à former un *coulis*, dont on arrose les cèpes.

Champignon des Prés ou rosé. — C'est à l'état sauvage le même que le champignon de couche; il faut donc se servir des mêmes recettes. Frais, il est blanc, doublé de rose; aussitôt que le dessous devient rouge foncé, il est trop fait, et on ne doit pas le manger.

Muscat ou Vertillon ou Concommelle. — La même espèce sous trois noms différents: grand champignon élevé sur une tige mince. Quand il est jeune, une peau blanche attache la tête à la queue. Excellente espèce fine et parfumée. *Il n'y a pas de faux muscat.*

Muscat au Beurre. — Enlever la tige, et ébarber la peau qui entoure le champignon. Faire fondre du beurre à la poêle, et y mettre les muscats entiers, avec un tout petit morceau de beurre au milieu de chacun. Faire cuire à découvert, pendant vingt minutes; quand les *muscats* sont un peu grillés, les saupoudrer de persil haché et les servir arrosés de beurre fondu. Saler au milieu de la cuisson.

Girolle. — Petit champipnon jaune-orange qui, vers le mois de Mai, abonde sur les marchés de Paris. *Il n'y a pas de fausse girolle*; on peut donc en manger impunément. Toutefois c'est un champignon assez grossier et très dur à cuire. Il faut blanchir les girolles à l'eau salée, ensuite les employer soit en garniture, soit en omelette.

Girolles au Gratin. — Après avoir blanchi les girolles, les ranger par couches dans un plat gratin, saupoudrer chaque couche avec du fromage râpé et quelques cuillerées de sauce rousse ou blanche. Mettre le plat dans un four assez chaud, et le faire cireu pendant une heure. Si on a employé de la sauce blanche, le four doit être moins chaud qu'avec la sauce rousse.

Mousseron. — Joli petit champignon de couleur *maïs*, le meilleur de tous les champignons, mais le plus dangereux, attendu que le *faux mousseron* se distingue mal du véritable et qu'il est très toxique. Tous les deux de couleur chamois clair, tous les deux feuilletés de même couleur en dessous, ils ressemblent à de petits parapluies ouverts. La seule différence est dans la grosseur de la tige, plus mince dans la bonne espèce, dans une sorte de petit *chapeau pointu* qui forme la tête du faux mousseron, et enfin dans l'odeur qui n'est pas la même.

Mais ces distinctions sont si subtiles qu'il est dangereux de s'y fier. Mieux vaut donc s'abstenir du mousseron.

L'Oronge. — Encore un excellent champignon, et encore un champignon dangereux, à cause de la fausse oronge. Quand le champignon est jeune, il ne peut y avoir confusion ; la véritable *oronge* est d'un beau *jaune-orange* avec le dessous feuilleté de la même couleur, tandis que la fausse est presque rouge et est toute parsemée de petites taches blanches, et a le dessous blanc. Les différences entre la fausse et la véritable oronge disparaissent sur les sujets un peu avancés. Une maîtresse de maison ne doit donc jamais laisser employer des oronges sans s'être assurée par *elle-même* que la couleur jaune est la même dessous que dessus, et qu'il n'y a pas de taches blanches.

Oronges au Gratin. — C'est la meilleure manière de manger les oronges. Enlever les queues, et faire sauter les têtes au beurre dans une poêle ; ensuite les étendre par couches dans un plat gratin, et recouvrir chaque couche avec quelques cuillerées de crème ou de sauce béchamel. Faire gratiner une demi-heure à four doux, servir dans le plat de cuisson.

Le Champignon des Pins (jaune ou noir), la *langue de bœuf* sont des espèces assez grossières ; cependant, on peut les employer comme garnitures, il n'y en a pas de faux.

Pour terminer, je signalerai les *poules* ou *poulettes*, sortes de champignons ayant la forme de branches de corail, et qui poussent sur les troncs d'arbres. Certaines sortes sont comestibles, mais il y en a assez de vénéneux pour qu'il soit dangereux de s'en servir.

La Truffe. — Tout le monde sait que la truffe se trouve dans la terre, au pied des chênes truffiers. Celles du Périgord sont les meilleures et les plus grosses. Elles doivent être d'un beau noir et très fermes. Aussitôt qu'elles sont ramollies, elles se gâtent et les vers les piquent. Quand on reçoit des truffes enveloppées de terre, il faut les descendre à la cave sans les laver jusqu'au moment de s'en servir. Alors on les met tremper dans l'eau froide qu'on change plusieurs fois et on les brosse avec une brosse dure, jusqu'à ce qu'il n'y reste point de terre. Ensuite on les fait sécher et, si on veut en farcir une volaille, on les mélange avec une farce grasse, et on les enferme dans la volaille. On peut les employer sans les peler ; mais si on veut que la farce soit plus fine, on les pèle, et on hache la pelure avec la farce.

Si on veut les conserver deux ou trois jours après les avoir lavées, il faut les faire *bouillir une minute* dans du vin blanc sec ou du madère. Ensuite on s'en sert en garniture.

Truffes sous la Serviette. — Faire cuire de belles truffes du Périgord, dans du vin blanc pendant deux minutes ; les faire sécher et les servir telles. A volonté on les pèle, ou on les sert avec leur peau.

Légumes secs. — Les légumes secs, c'est-à-dire les graines contenues dans les gousses des *légumineuses*, sont une ressource précieuse pour la

saison d'hiver. On les mange soit en purée, soit entiers. Réduits en poudre et broyés dans un moulin, ils donnent différentes sortes de farines, qu'on emploie surtout pour les potages.

La première opération nécessaire aux légumes secs est de les faire cuire à l'eau, mais pour qu'ils se gonflent et reviennent au même volume que celui de l'état frais, il faut, avant la cuisson, les faire tremper dans l'eau froide pendant plusieurs heures.

Tous les légumes secs doivent être mis dans l'eau froide, et on ne doit les saler qu'au milieu de la cuisson. Si on est pressé et qu'on n'ait pas le temps de les faire tremper, on aura soin d'y ajouter, *de quart d'heure en quart d'heure*, quelques cuillerées d'eau froide. Quand l'eau est ce qu'on appelle *dure*, c'est-à-dire calcaire, les légumes secs cuisent difficilement dans cette eau; pour remédier à cet inconvénient, il faut y faire fondre quelques grains de cristaux de soude (environ 3 grammes pour 1 litre de légumes). Cela ne donne aucun goût aux légumes; nous avons déjà indiqué, du reste, l'emploi de la soude pour conserver la couleur de certains légumes verts. Les principaux légumes secs sont les *Lentilles*, les *Haricots*, les *Flageolets*, les *Pois verts* ou *mûrs*, les *Gesses*, et les *Pois chiches*.

La *Lentille* est beaucoup supérieure aux autres graines, comme valeur nutritive et comme assimilation. Voici les recettes les plus employées pour faire des garnitures de lentilles.

Lentilles au Jus. — Choisir de grosses lentilles blondes, de préférence aux vertes; les laver et en retirer avec soin tous les petits morceaux de terre ou de grains étrangers; en mettre 300 grammes dans une terrine; verser dessus de l'eau froide, jusqu'à un travers de doigt au-dessus de la surface. Au bout de deux ou trois heures (et même plus si on veut), verser les lentilles et leur eau dans une casserole, qu'on place sur un feu soutenu; aussitôt que l'ébullition commence, enlever l'écume, ajouter aux lentilles une forte cuillerée de graisse de rôti ou un morceau de *petit salé*, couvrir la casserole, et faire cuire lentement; l'eau doit s'évaporer peu à peu. Quand les lentilles sont tendres, y ajouter une forte cuillerée de jus de rôti (le veau et le bœuf sont préférables au mouton), un soupçon de tomates, une pincée de poivre, et servir en garniture d'une viande quelconque.

Lentilles en Salade. — Faire tremper les lentilles à l'eau froide, les cuire à l'eau salée, les égoutter jusqu'à ce qu'il n'y reste point d'eau, et les assaisonner comme une salade de pommes de terre.

Haricots secs. — Toutes les recettes des haricots frais peuvent être employées pour les haricots secs.

Les légumes secs s'offrent, de même que les légumes frais, en purée. Même manière de procéder.

Les *Pois Chiches* et les *Gesses* sont deux variétés de qualité inférieure, peu digestibles et très grossières de goût. On ne les emploie guère qu'en salade ou en purée.

Le *Blé vert* ou *Green Corn* est un grain d'importation étrangère. Il y en a de secs et de conservés en boîtes; ce dernier est de beaucoup le meilleur. Le *Blé vert sec* doit être ramolli à l'eau tiède avant d'être cuit; celui qui est conservé frais n'exige aucune préparation. Il suffit d'égoutter le liquide dans lequel il baigne; ensuite on le fait sauter lentement au beurre frais, dans une casserole, et, dix minutes avant de le servir, il faut y ajouter quelques cuillerées de crème douce. Si on est obligé d'attendre, mettre la casserole au *bain-marie*, parce que la crème tournerait si elle était placée directement sur le feu.

J'ajoute que tous les légumes susmentionnés se mangent aussi en purée. On les cuit d'abord à l'eau bouillante salée, on les égoutte, on les passe au tamis et on additionne la purée obtenue avec du beurre.

Riz, Grains, Farinage. — Le *Riz Caroline* est le meilleur pour les potages, les plats sucrés, les croustades;

il gonfle beaucoup, mais il s'écrase plus facilement que les autres espèces.

Le *Riz du Piémont*, le *Riz Romain* doivent être préférés pour les préparations au gras.

Rizotto. — Mettre fondre 100 grammes de beurre frais et gros comme une bonne noix de moelle de bœuf. Ajouter 250 grammes de riz romain *non lavé*, remuer souvent. Quand le riz commence à gonfler, ajouter un demi-litre de bouillon chaud, cuillerée par cuillerée.

Après dix minutes de cuisson joindre 125 grammes de champignons de couche émincés, puis une petite cuillerée de safran en brindilles, du sel et du poivre.

Lorsque le riz est cuit, mais encore ferme, le saupoudrer avec un demi-quart de parmesan râpé. Retirer du feu, remuer vivement et servir.

Riz Créole. — Choisir du riz de *Patna* ou d'*Égypte* (on en trouve à Paris chez M. Hédiard, place de la Madeleine), le laver à l'eau froide, et en mettre une cuillerée par personne dans un plat un peu profond. Verser par-dessus autant d'eau froide que de riz, et placer le plat dans un four assez chaud, après l'avoir recouvert. Tourner de temps en temps le plat pour que le gonflement du grain s'opère régulièrement. Au bout de trois quarts d'heure ou une heure, la cuisson sera parfaite. Retirer le plat du four, le découvrir et le renverser dans un plat creux.

Le riz doit être aggloméré en une sorte de gâteau que l'on sert en guise de garniture, soit avec une fricassée de poulet ou de veau au *kari*, soit avec une viande quelconque braisée ou sautée, soit avec des œufs brouillés.

A l'Orientale. — Procéder comme ci-dessus, mais au lieu de mettre le riz dans une casserole, et de le cuire au four, on le verse dans une marmite sur un feu modéré, avec la quantité d'eau indiquée, et on le laisse gonfler sans le remuer. On le sert ensuite comme le riz créole.

Classiquement, on ne doit pas mettre de sel; mais il faut reconnaître que le riz gonflé à l'eau légèrement salée est préférable à celui qui est cuit sans sel.

Pilaf du Caire. — Mettre dans une casserole profonde cinq fois le contenu d'une *louche* à potage de bon bouillon, dans lequel on a délayé 2 cuillerées à soupe de purée de tomates. Saler, poivrer ce bouillon, et lorsqu'il est arrivé à une forte ébullition, y jeter 3 louches de riz égyptien, lavé à l'eau froide. Couvrir la casserole, et faire cuire *sans tourner à la cuillère*, jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz; pour empêcher que le contenu de la casserole s'attache au fond, il faut secouer de temps en temps la casserole. Lorsque, ainsi que je viens de le dire, le bouillon est absorbé, il faut mettre la casserole sur le coin du fourneau, à très petit feu. Arroser le riz avec 125 grammes (un quart) de beurre fondu dans une petite casserole, mélanger le beurre et le riz, couvrir la casserole avec un linge ployé à quatre doubles, et par-dessus le linge mettre le couvercle. Ensuite, placer la casserole sur un feu très doux, et la laisser mijoter à l'étouffée, pendant trois ou quatre heures. Secouer de temps en temps pour que le riz ne s'attache pas au fond de la casserole.

Le pilaf est servi soit avec une sauce au kari, soit avec un velouté au jus. On peut également y mélanger des morceaux de foie de volaille cuits, ou des petits filets de poulet découpés dans un reste de volaille rôtie ou bouillie.

Riz à la Ménagère. — Faire bouillir 250 grammes de riz du *Piémont* ou *Romain* dans 2 verres de bouillon bouillant. D'autre part, couper en petits morceaux carrés 125 grammes de *lard de poitrine* maigre, le faire sauter à la poêle jusqu'à ce qu'il soit doré, le retirer, le mélanger au riz, ajouter du bouillon chaud, avec 2 ou 3 cuillerées de sauce tomate. Au bout d'une demi-heure, le riz doit être cuit. S'il est trop épais, y ajouter du bouillon, et le servir avec une garniture de petites saucisses chipolata.

LES POISSONS

Le poisson est une excellente nourriture, qui, alternée avec la viande, varie agréablement les menus.

C'est un aliment tout indiqué pour les estomacs délicats et pour les enfants. Cependant à côté de ces qualités il a des inconvénients, auxquels il faut prendre garde : ainsi les espèces huileuses, et sans écailles provoquent facilement des irritations de la peau, dont l'urticaire est une des manifestations les plus fréquentes. Certaines espèces renferment des larves de ténia ; chez d'autres, les œufs sont vénéneux (le *barbeau*, la *lotte*, le *brochet* même).

La chair du poisson se conserve beaucoup moins que celle de la viande, et le poisson *avancé* peut occasionner des indispositions graves ; il est donc nécessaire que la maîtresse de maison veille par elle-même sur l'achat et sur la cuisson de cet aliment délicat.

Les poissons *salés*, *fumés*, *marinés*, sont d'une digestion difficile ; il est bon de n'en user qu'avec modération.

La cuisson très complète, pour toutes les espèces, de même que la fraîcheur absolue, sont deux conditions essentielles de l'emploi du poisson. — La fraîcheur se reconnaît aux signes suivants :

1° Les yeux doivent être très brillants et saillants, hors de l'orbite : les yeux ternes indiquent un poisson déjà vieux ;

2° Le corps doit être assez ferme pour se maintenir droit dans la main. — *S'il plie*, la fraîcheur laisse à désirer ;

3° Les écailles ou la peau doivent être brillantes. Certaines espèces sont teintées en bleu argenté (le *saumon*, le *maquereau*, la *sardine*) ; s'ils tournent au *vert* ou au *jaune*, si la peau est ridée, il faut se méfier, et se méfier d'autant plus que parmi les comestibles d'un emploi journalier, le poisson est celui qui est sujet au plus grand nombre de fraudes : la peau, les écailles sont lavées et *vernies* à l'*eau gommée*, les ouïes sont *rafraîchies* avec du sang frais, etc., et les marchandes de marée ont une habileté inimaginable pour faire accepter une pièce de marée *douteuse* par une cuisinière inexpérimentée.

Poissons de Mer

Thon sur le Gril. — Couper une tranche de thon d'un centimètre et demi, l'arroser d'huile d'olive salée, fendiller la peau tout autour, à coups de ciseaux, et mettre sur un gril déjà chaud. — Cuire cinq minutes, retourner la tranche avec précaution, la cuire encore quatre ou cinq minutes et servir, soit avec une sauce *maître d'hôtel*, soit avec une *purée de tomates*, soit avec une *vinaigrette* aux *fines herbes*.

Rouelle de Thon braisée. — Couper une rouelle de 3 centimètres d'épaisseur, la lier avec un ruban de fil à plat, et la mettre dans une casserole de cuivre ou d'émail où on a fait fondre 2 cuillerées de beurre clarifié. Recouvrir la casserole, et faire cuire à la vapeur pendant quinze ou vingt minutes. Saler, poivrer des deux côtés, faire *dorer* sans excès, mouiller avec quelques gouttes d'eau bouillante. Servir sur une *sauce tomate*, sur une litière de *petits pois* ou de *pointes d'asperges* ou d'*oseille à la crème*. On peut également servir le thon (soit *grillé*, soit *braisé*) avec une saucière de *mayonnaise* ou de *rémoulade*, mais il ne faut jamais le placer, étant chaud, sur le même plat que ces sauces délicates.

Au Court-Bouillon. — Couper une rouelle épaisse de 4 centimètres, la laver, l'habiller d'une mousseline et la

faire cuire pendant vingt minutes, à petit feu, dans une casserole émaillée à demi remplie d'eau bouillante, très salée, mélangée, à volonté, d'un verre de vin blanc. Quand le thon plie sous le doigt, le retirer, l'égoutter, enlever la mousseline, retirer la peau et le servir avec une *sauce blanche*, ou une *sauce poulette*, ou une *sauce tomate*, ou encore :

A la Hollandaise, avec une sauce au beurre fondu et des pommes de terre bouillies.

A la Provençale. — Faire baigner la rouelle de thon dans l'eau acidulée, ensuite la mettre dans un plat creux bien recouverte d'une légère sauce au vin rouge (c'est-à-dire que pour faire cette sauce, il faut employer moitié bouillon et moitié vin rouge) ; garnir avec des oignons frits et des champignons blanchis. Cuire à four doux pendant vingt-cinq minutes. Au moment de servir, ajouter des croûtons frits.

En Chartreuse. — Cuire une rouelle de thon dans un fort court-bouillon, la parer et la servir au milieu d'un plat de légumes mélangés : haricots, petits pois, carottes, choux blancs. Les légumes doivent être cuits à l'étuvée dans une casserole formant moule. On renverse la casserole, et on introduit le thon au milieu de *la Chartreuse*.

Enfin, le thon froid, qu'il soit cuit à l'eau ou au four, est excellent, servi avec une mayonnaise. On peut, à volonté, laisser le morceau entier ou le tailler en minces escalopes. Dans les deux cas, on le recouvre, une heure à l'avance, avec la mayonnaise, et on garnit le tour du plat de filets d'anchois, de cornichons, de quartiers d'œufs durs, et même de crevettes décortiquées.

Une rouelle de thon *profite mieux* (pour employer l'expression usitée en cuisine) que la valeur équivalente de tout autre poisson. C'est donc un aliment économique.

Avec le saumon, nous revenons au poisson recherché, dont le prix reste toujours assez élevé, quelle que soit la saison. Le **Saumon** est considéré à la fois comme poisson de mer et comme poisson de rivière, car à certaines époques de l'année il remonte les fleuves, et c'est alors qu'il est le plus gras. Plus qu'aucun autre, ce poisson exige une absolue fraîcheur. La peau doit être d'une jolie teinte bleuâtre, le corps très ferme, les yeux brillants, et si on l'achète en fragments, ce qui est l'ordinaire à moins d'avoir un grand dîner, il faut le faire couper sous ses yeux, et s'assurer que la chair est d'un *jaune rosé assez vif*. Lorsqu'il est coupé depuis une heure seulement, il se ternit et rougit. La meilleure partie est celle qui va du milieu à la queue, après la cavité de l'estomac. Les tranches de *Saumon* portent en style de cuisine le nom de *Darnes*. On compte ordinairement une livre pour quatre personnes, dans un dîner où il est servi comme relevé. Mais lorsqu'il doit être servi dans un déjeuner simple, *sur le gril*, à la *maître d'hôtel*, il faut un peu augmenter la dose. La chair du saumon étant fine et parfumée naturellement, il ne faut pas la traiter avec des épices et un court-bouillon relevé : il faut simplement employer de l'eau très salée.

Darne à la Hollandaise. — Après avoir enlevé les écailles du morceau de saumon, et l'avoir bien lavé à l'eau froide, l'envelopper dans une mousseline, et le faire glisser dans la poissonnière, où déjà le liquide est à moitié chaud ; faire arriver à l'*ébullition*, et immédiatement diminuer le feu, de façon que l'*ébullition* se transforme en *frémissement*. Cuire plus ou moins longtemps, suivant la grosseur du morceau. S'assurer de la cuisson en appuyant le doigt sur la partie la plus épaisse ; si le doigt s'enfonce un peu, le poisson est cuit ; il faut alors enlever la poissonnière du feu, mais y laisser le poisson. Dix minutes avant de servir, l'égoutter, enlever la mousseline, et servir sur une serviette pliée en quatre. Si la peau a été endommagée par la cuisson, il faut l'enlever complètement, et recouvrir le poisson avec une couche de *beurre rouge* aux crevettes ou

aux écrevisses. Garnir avec des pommes de terre à l'anglaise (c'est-à-dire bouillies) et faire passer une saucière de sauce hollandaise, et des coquilles de crevettes décortiquées, légèrement arrosées de sauce, ou bien simplement des pommes de terre bouillies.

A la Régence. — Placer le tronçon de saumon sur la grille d'une poissonnière, sans l'habiller, et le faire cuire *presque à l'étuvée* dans une petite quantité d'eau qu'on a mélangée de vin blanc. Faire cuire à tout petit feu, et prendre grand soin qu'il ne s'écrase pas. Dix minutes avant de servir, relever la grille, égoutter le poisson, le faire glisser sur un plat, *sans serviette*, et entourer d'une bonne *sauce Régence*.

A la Genevoise. — Comme ci-dessus, mais au lieu de vin blanc, employer du bon vin rouge. Garnir le tour du plat avec des bouquets de *champignons*, de *truffes*, de *queues de crevettes*, le tout *saucé* dans une bonne *sauce Genevoise*. Servir le reste de la sauce en *saucière*.

A la Maître d'hôtel. — Couper une *darne* de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, y laisser la peau, qui la maintient entière, la passer dans l'huile d'olive, et la mettre sur un gril déjà chaud, à feu modéré. Cuire six ou huit minutes de chaque côté, saler chaque côté après qu'il est grillé, et servir sur une sauce *maître d'hôtel*, un peu simplifiée ainsi qu'il suit : mettre 2 cuillerées de persil haché dans un plat émaillé, avec 2 ou 3 cuillerées de beurre frais, une pincée de sel, une de poivre, le jus d'un citron, écraser le tout et faire fondre le beurre *à blanc*; glisser la tranche de saumon au milieu de la sauce après en avoir enlevé la peau et servir des assiettes très chaudes.

A la Provençale. — Prendre une tranche de saumon un peu épaisse, enlever la peau, la mariner deux ou trois heures dans l'huile d'olive salée; ensuite la mettre dans un plat gratin émaillé, ou en porcelaine, avec une cuillerée de beurre, et placer dans un four assez chaud. Quand le rôtissage commence, mouiller avec du vin blanc, arroser souvent, et servir dans une sauce madère, avec des bouquets d'olives dénoyautées. — Il faut mélanger le jus rendu par le poisson avec la sauce. Glisser soigneusement la tranche de saumon dans le plat de service, et l'arroser avec la sauce.

En somme, les tranches ou darnes de saumon peuvent être servies avec une foule de garnitures : écrevisses épluchées, filets d'anchois, garnitures d'huîtres et de quenelles, etc. Quand la sauce choisie est une sauce de haut goût, il faut faire cuire le saumon à l'eau salée.

La cuisson sur le gril est mieux appropriée comme plat de déjeuner que de dîner. Les recettes qui précèdent s'appliquent toutes au poisson servi chaud, comme relevé de potage. Le saumon est également très bon servi froid, après qu'il a été cuit à l'eau salée. Mais dans ce cas, il faut le faire refroidir dans son bouillon ; on le sert entouré de tranches de citron ou de tranches de persil, en même temps qu'une saucière de *mayonnaise* ou de *sauce verte*.

Afin de guider les maîtresses de maison dans la composition de leurs menus et les cuisinières dans leurs marchés, voici les espèces de poissons considérées comme *poissons fins* : le *Saumon*, le *Turbot*, la *Barbue*, la *Sole*, le *Bar*, le *Mulet*, le *Rouget de la Méditerranée*, le *Homard*, la *Langouste*, les *Crevettes roses*, la *Truite*, la *Carpe*, le *Brochet*, l'*Ombre-Chevalier*, les *Écrevisses*.

Les espèces comptées comme poisson ordinaire sont la *Raie*, le *Maquereau*, le *Rouget-Grondin*, la *Vive*, la *Limande*, le *Carrelet*, l'*Anguille de mer*, l'*Éperlan*, la *Dorade*, l'*Aigrefin*, les *Moules*, les *Crevettes grises*.

Il va sans dire que cette énumération ne comprend pas *toutes* les variétés vendues aux Halles, mais seulement les plus abondantes et les plus connues.

Le Turbot. — Ce poisson est regardé comme supérieur de qualité à tous les autres poissons de mer. Sa chair fine doit être d'un beau blanc. Le turbot pour être bon doit être gras, ce qu'on reconnaît à l'épaisseur et à la tension de la peau. Si cette peau est plissée, l'animal est maigre et sa chair sera médiocre.

Turbot bouilli. — La forme de ce poisson ne permet pas de le servir autrement qu'en entier, tandis que le saumon et tous les poissons longs peuvent être découpés en tranches, ainsi que nous avons vu. Il faut *ratisser* la peau du turbot pour en enlever les toutes petites écailles, couper les nageoires, enlever les ouïes, coudre la tête. Ensuite on le fait tremper dans une terrine d'eau froide mélangée d'un peu de lait, pendant une heure ou deux. On le retire, on l'égoutte, on frotte le côté blanc avec le jus d'un citron, on l'enveloppe d'une mousseline claire et on le place dans la turbotière pleine d'eau tiède très salée, avec 2 ou 3 verres de vin de Bordeaux blanc (ce qui n'est pas indispensable). Faire arriver à l'ébullition, sur un bon feu, et aussitôt que le liquide bout, diminuer le feu, et faire continuer la cuisson pendant trois quarts d'heure environ, sans *ébullition.* Un quart d'heure avant de servir, élever la grille de la turbotière, égoutter le poisson, le dépouiller de son enveloppe, et le glisser sur une *planche recouverte d'une serviette.* Envoyer séparément, soit une *sauce aux huîtres*, soit une *sauce hollandaise et des pommes de terre bouillies*, soit une *mayonnaise.* Mais, dans ce dernier cas, le *turbot* doit être servi seul entouré de tranches de citron, et la mayonnaise dans une saucière parce que la chaleur du poisson ferait tourner la sauce.

La sauce aux *crevettes* ou aux *écrevisses* va également très bien avec le turbot bouilli. On fait une bonne sauce blanche, avec moitié eau, moitié bouillon du poisson, on la lie avec des jaunes d'œufs, on la tient un peu claire, et on y fait mijoter pendant dix minutes les queues de crevettes ou d'écrevisses épluchées.

Turbot diplomate. — Enlever les filets d'un petit turbot, les mettre dans une casserole longue émaillée, avec un mélange par moitié de vin blanc et d'eau tiède ; les faire cuire dix minutes à petit feu, ensuite les égoutter et les servir avec une sauce *diplomate.* Garnir le plat de petites quenelles, d'huîtres pochées et de queues de crevettes, on peut remplacer les crevettes par un émincé de homard ou de langouste. La sauce *diplomate* n'est autre chose qu'une béchamel légère assaisonnée d'essence d'anchois et de beurre de homard.

Turbot à la Bordelaise. — Cuire le poisson au four, avec 2 ou 3 cuillerées de beurre, le mouiller avec un peu de bouillon, faire une sauce *bordelaise* un peu *vive* avec une moitié de vin rouge et une moitié de bouillon ; y faire mijoter des émincés de truffes, des olives, verser cette garniture sur le poisson et en garder une saucière qui doit circuler avec le turbot.

Turbot à la Crème. — Cuire le poisson au four comme ci-dessus; lorsqu'il est cuit, enlever la grosse arête sans trop le déchirer; ensuite verser dessus une bonne sauce béchamel avec quelques têtes de champignons cuits, quelques truffes émincées. Remettre le plat dans un four très doux pendant dix minutes et servir le plat dans le plat même de la cuisson.

Turbot froid. — En été, il est souvent plus agréable de manger le poisson froid que chaud. Le turbot, dont la chair fine et délicate se raffermit en refroidissant, est tout indiqué comme poisson froid, soit à la gelée, soit avec une saucière de mayonnaise. Il faut, pour cela, le faire cuire comme je l'ai dit plus haut, dans l'eau salée à très petit feu, mais au lieu de le retirer chaud on le laisse refroidir dans sa cuisson. Ensuite on fait égoutter la grille sur un coin de la poissonnière, on *démaillote* le poisson sans le déchirer, on le *pare,* et quand il est tout à fait égoutté on le sert sur une serviette pliée en cinq ou six doubles. Lorsqu'on

veut avoir de la gelée, il faut cuire le poisson dans une petite quantité de liquide, et mélanger un quart de vin blanc à la cuisson. On verse une partie de ce bouillon dans un moule plat, où la gelée se forme assez rapidement, à la condition, bien entendu, de déposer le plat à la cave. Cette gelée, divisée par cuillerées, est rangée autour du poisson avec des tranches de citron. Ce système est meilleur que celui qui consiste à *enterrer* le poisson en entier dans un *lac* de gelée, où il perd forcément une partie de sa saveur particulière.

Barbue. — La barbue a beaucoup de rapports avec le turbot, soit pour la forme, soit pour la contexture même de la chair. Elle est cependant moins estimée et reste toujours dans des prix moins élevés. D'ailleurs la barbue est moins grosse et plus indiquée pour les menus modestes. Il faut la traiter par la même méthode; l'ébarber, l'écailler, la faire baigner dans l'eau laiteuse, l'envelopper d'une mousseline et la faire cuire la plupart du temps à l'eau salée. Les remarques que j'ai indiquées pour le choix du turbot s'appliquent également à la barbue; de même toutes les recettes ci-dessus sont bonnes pour les deux poissons. En voici deux autres plus spéciales à la barbue.

Barbue à la Normande. — Choisir une jolie barbue, bien fraîche et bien grasse, de petit volume, l'écailler, l'ébarber, la fendre sur le dos et la mettre dans un plat gratin avec 2 cuillerées de beurre et autant d'eau. Placer dans un four modéré et, lorsque la cuisson est à peu près complète, enlever avec soin l'arête du milieu, refermer l'ouverture du poisson, le couvrir avec une sauce béchamel très légère et très liée, et le faire gratiner au four pendant vingt minutes. Faire sous la sauce une bordure de champignons ou de truffes. On peut à volonté saupoudrer le gratin avec de la panure fine; dans ce cas, il faut mettre quelques tout petits morceaux de beurre frais de distance en distance, par-dessus la panure.

Barbue au Beurre noir. — Cuire la barbue au court-bouillon et, lorsqu'elle est bien égouttée, l'arroser de beurre noir.

L'Esturgeon, le Sterlet. — Deux poissons que je cite seulement à cause de la délicatesse de leur chair, mais qui ne sont pas encore très abondants sur nos marchés. L'un et l'autre sont des variétés sans écailles, la peau est très épaisse avec des plaques osseuses qu'il faut retirer au couteau en même temps qu'on le vide.

Esturgeon à la Régence. — Vider, parer, habiller un petit esturgeon, le mettre dans une poissonnière avec un litre d'eau, un demi-litre de vin blanc (1) et des aromates; saler fortement, faire bouillir à petit feu, comme pour toute espèce de poisson; quand il est tendre sous le doigt, le retirer, le mettre dans un plat bas et le recouvrir d'une couche de sauce blonde, avec une garniture *Régence*, composée de quenelles truffées, champignons, écrevisses. Mettre cinq ou six minutes au four et servir sans changer de plat.

Tronçon d'Esturgeon à l'Anglaise. — Habiller un tronçon d'esturgeon après l'avoir désossé; le cuire à l'eau salée mélangée de vin blanc, l'égoutter dix minutes avant le dîner, le servir avec une sauce aux câpres et des pommes de terre cuites à l'étuvée.

Le Sterlet. — N'est qu'une petite variété de l'esturgeon; les mêmes recettes lui sont applicables. La chose importante et assez difficile est de retirer le nerf intérieur qui lui tient lieu de grosse arête. En Russie, où le sterlet est très abondant, on n'en fait cas que lorsqu'ils sont achetés vivants. Les Russes ont également la coutume de manger le sterlet avec des concombres salés, des racines de céleri et de persil cuites à l'eau salée. Mais ces sortes de préparations sortent des recettes habituelles d'une cuisine de famille.

(1) Cette quantité est tout à fait facultative et dépend de la grosseur du poisson; il doit baigner dans le liquide, juste à sa hauteur.

Bar sauce Crevette. — Vider, ébarber et habiller un bar très frais, le mettre dans une poissonnière d'eau tiède, très salée. Une fois pour toutes, je dirai ici qu'il est toujours facultatif d'ajouter un quart ou un tiers de vin blanc sec à la cuisson du poisson de mer, *à la condition que ce vin soit de bonne qualité.* C'est une question de dépense en plus. Le vin blanc donne une certaine saveur spéciale, mais ce n'est pas indispensable. Donc, cuire le bar à très faible ébullition, l'égoutter sur la grille de la poissonnière, le démailloter et le servir sur une serviette pliée. Garnir le plat avec des branches de persil ou des tranches de citron entremêlées de jolies crevettes roses. Faire passer une bonne sauce aux crevettes.

Bar Financière. — Comme toujours, vider, ébarber, et habiller le poisson, le mettre dans une poissonnière avec un peu de liquide (moitié eau, moitié vin blanc) ; arroser souvent, cuire trois quarts d'heure à petit feu, égoutter le poisson. Faire une bonne sauce blonde, avec moitié bouillon et moitié cuisson du poisson, la passer, y faire mijoter quelques quenelles, des champignons, des truffes, des crêtes. Servir le bar entouré de garnitures, arrosé de sauce, et faire circuler une saucière de la même sauce.

Le bar de grosseur moyenne s'accommode avec les mêmes préparations que celles données pour le turbot ou la barbue ; s'il est petit, il est excellent *grillé* ou *gratiné.*

Bar sur le Gril. — Vider, ébarber, écailler un petit bar, faire trois incisions de chaque côté du dos, le badigeonner d'huile d'olive, le mettre sur un gril chaud, cinq ou six minutes de chaque côté ; servir avec une sauce maître d'hôtel, ou simplement avec un jus de citron.

Dorade. — Voici un poisson qui vaut beaucoup mieux que sa réputation : la dorade est placée dans la catégorie des poissons médiocres, tandis que, lorsqu'elle est très fraîche et grasse, sa chair est blanche et fine, presque à l'égal de la chair du turbot. La dorade ne peut pas être conservée longtemps. Ainsi, par les temps d'orage et par les jours chauds de l'été, on ne doit jamais l'acheter le matin pour le soir.

La fraîcheur parfaite se reconnaît aux yeux qui, très gros, doivent être en saillie hors de la tête et très brillants. Le corps est couvert d'écailles brillantes sur une peau rosée avec des taches noirâtres. Aussitôt que la couleur devient terne, il faut se méfier ; le corps doit être raide et ferme. On vide la dorade par le ventre, et on l'écaille avant la cuisson. La tête étant fort grosse, on peut l'enlever avant de servir.

Dorade bouillie. — Se reporter au turbot et à la barbue ; servir, chaude, avec une sauce hollandaise ; froide, avec une mayonnaise.

Dorade au Gratin. — Après avoir ébarbé, vidé et écaillé la dorade, l'essuyer avec soin, la fariner légèrement et la cuire à moitié dans une poêle longue avec deux cuillerées de beurre fondu ; l'étendre sur la planche à hacher, la fendre dans sa longueur, enlever l'arête du milieu, la refermer, la glisser dans un plat gratin, après avoir coupé la tête ; la garnir de champignons cuits, et recouvrir le tout avec une bonne sauce blonde. Faire la sauce moitié avec du bouillon, moitié avec du vin blanc. Mettre le plat gratin au four pendant vingt ou vingt-cinq minutes, servir dans le plat où a eu lieu la cuisson.

Saint-Pierre. — Ce poisson, auquel dans certains pays on donne le sobriquet d'*Horrible*, est en effet très laid à voir, et cette raison est cause qu'on le vend toujours très bon marché. Malgré son extérieur, c'est un poisson excellent ; et sa chair blanche et fine ressemble beaucoup à celle du turbot ou de la barbue. Pour lui donner un aspect agréable, on le taille en morceaux, après l'avoir fait bouillir à l'eau très salée ; on enlève la peau, les os, on masque le rapprochement des morceaux avec des tranches de citron, et on l'entoure d'une sauce chaude, s'il est servi chaud, ou d'une mayonnaise s'il

est servi froid. Les recettes données pour tous les poissons à chair blanche conviennent pour le Saint-Pierre. Je répète que c'est un poisson très économique; il est connu en Angleterre sous le nom de John-Dorée.

Le Cabillaud, le Collin, l'Anguille de mer. — Ces trois gros poissons sont assez peu estimés, et pour ce fait restent toujours à bas prix. On les vend généralement par tronçons d'un kilo, un kilo et demi; les uns et les autres peuvent être bouillis, ou bien cuits en petits morceaux dans une sauce poulette, et en sauce béchamel.

On s'en sert aussi pour les farces maigres et les quenelles.

Le **Collin** cuit dans une petite quantité d'eau salée, refroidi dans son bouillon et servi avec une sauce verte, est un excellent plat pour les déjeuners d'été; la chair du *Collin* est plus fine que celle du cabillaud, mais il faut le cuire avec très peu de liquide.

Cabillaud farci. — Voici une recette de l'ancienne cuisine, qu'on peut, du reste, appliquer à d'autres poissons blancs. Choisir un petit *Cabillaud*, le vider, le laver et le faire *mariner* sous une couche de sel pendant une heure; l'essuyer et remplir l'intérieur avec une farce maigre; fermer les ouvertures, et faire cuire le poisson au four dans un plat creux avec 2 cuillerées de beurre, un verre de vin blanc et un d'eau. Arroser pendant la cuisson avec le jus. Lorsqu'il est cuit, le saupoudrer de fromage de Parmesan, remettre le plat au four pour qu'il prenne une bonne couleur, et servir avec une sauce tomate (à cause de la farce, la cuisson est plus longue).

Farce de Poisson. — Prendre une livre d'un poisson *blanc quelconque* (*Merlan*, *Brochet*, *Anguille de mer*, etc.), la *blanchir* trois minutes à l'eau salée, l'essuyer, éplucher et piler avec la même quantité de mie de pain trempée dans du lait, ou d'une épaisse sauce blanche; ajouter 2 ou 3 anchois bien pilés, des rognures de truffes si on en a, 2 ou 3 œufs durs hachés fin, *travailler* cette farce avec la cuiller de bois, la faire revenir dix minutes au beurre sur un feu modéré, laisser refroidir avant de l'employer.

Raie. — Toujours dans les poissons à prix modéré, la meilleure raie est celle qu'on appelle *bouclée* parce que sa chair présente une succession d'anneaux.

La *Raie* doit, avant toute préparation, *dégorger* une demi-heure dans l'eau froide vinaigrée. On la vend coupée en fragments, et il est bon de laisser ces fragments aussi gros que possible pour les faire bouillir.

Au bout de dix ou quinze minutes la raie est cuite; il faut alors l'égoutter, enlever la peau, les grosses arêtes, et la disposer en morceaux réguliers dans un plat d'entrée; placer le plat à l'ouverture du four pendant qu'on s'occupe de la sauce.

Raie au Beurre noir. — Procéder comme il est dit pour la *Barbue au beurre noir*. C'est, du reste, une façon classique de servir la *Raie*.

Raie à la Sauce blanche. — Le poisson étant bouilli et paré, le servir avec une saucière de *sauce blanche*. A volonté, on y ajoute des champignons ou des pommes de terre bouillies à l'anglaise. La *Raie* se prête mal à la friture, pas plus qu'à la *cuisson au four* ou sur le gril, à cause de la grossiéreté de sa contexture.

Le Rouget-Grondin. — Bon poisson, quand il est très frais et très gras; mais son extérieur peu élégant, avec une *tête énorme*, ne permet pas de le ranger parmi les espèces de première catégorie. La chair est blanche, ferme et a beaucoup d'analogie avec celles de la *Dorade* et de la *Barbue*. Toutes les recettes données pour les poissons bouillis, chauds ou froids, peuvent être appliquées au grondin. C'est, en somme, un poisson indiqué pour les tables nombreuses, parce que le prix n'en est jamais très élevé. On coupe la tête, et on le *masque* avec une garniture quelconque, ou bien on l'entoure de branches de persil.

Le Merlan. — Poisson à bas prix; la chair, souvent molle et insipide, a besoin d'être relevée par une préparation de haut goût. Quand il est gros, on peut le servir *au gratin*, avec sauce au vin blanc, champignons, huîtres, ou bien *farci* comme le *Cabillaud*, ou encore cuit au *court-bouillon*, avec une *sauce hollandaise*, *genevoise*, etc. Mais, à moins d'y être forcé pour une raison d'économie, ou parce qu'on n'a pas de choix, il est toujours préférable de prendre une des nombreuses espèces de poisson à chair blanche citées plus haut.

Petits Merlans frits. — *Ébarber* et *ciseler* de petits merlans, les rouler dans la farine ou dans une *pâte à frire*, et les faire griller dans une friture très chaude. Egoutter, servir avec du citron et du persil frit.

Vive. — La vive est un excellent petit poisson, arrivant irrégulièrement sur les marchés. Chair blanche et fine; prendre garde, en le vidant, à certaines arêtes piquantes, qui peuvent blesser dangereusement les mains de la cuisinière. La vive est bonne sur le gril, ou frite au beurre.

Maquereau, Hareng, Sardine. — Trois espèces de même forme appartenant, comme le *Saumon* et le *Thon*, à la catégorie des *poissons huileux*. Le maquereau est de beaucoup le meilleur des trois; il arrive avec une grande abondance sur les marchés, pendant tout le printemps. Les meilleurs sont les petits maquereaux de Dieppe à tête pointue. Ensuite vient le maquereau de grosseur moyenne; mais les très gros individus ont la chair grossière et cotonneuse. Pour être bon, il doit être très frais et n'avoir pas été exposé à l'air. Il doit être aussi d'un joli bleu, avec les yeux brillants et les ouïes rouge vif. Lorsque la teinte tourne au verdâtre, il n'est pas frais. Il faut le choisir long et mince plutôt que gros: on presse l'ouverture qui est au bas du ventre: s'il en sort du *lait*, le maquereau, dit *laité*, est beaucoup meilleur que s'il en sort des *œufs*. Une cuisinière ne doit jamais oublier cette remarque.

Maquereau Maître d'hôtel. — Choisir un maquereau moyen, laver l'intérieur, le sécher, l'ébarber, passer une lame de couteau fin tout le long de l'arête et faire trois incisions de chaque côté du corps; ensuite le badigeonner d'huile d'olive, le mettre sur un gril *déjà chaud* et le faire cuire environ dix ou quinze minutes de chaque côté. Saler, et servir dans un plat où on a préparé du *beurre maître d'hôtel*. On peut, si on a le temps, retirer délicatement l'arête du dos, rapprocher les deux moitiés du poisson et le mettre seulement alors dans la maître d'hôtel.

Maquereau bouilli. — Cette façon n'est bonne que pour les *gros maquereaux*. Procéder comme pour tous les poissons bouillis, en faisant cuire à l'eau *très salée* et en servant avec une sauce anchois.

Maquereau au Gratin. — Procéder comme pour tout autre poisson au gratin.

Hareng. — Le hareng frais se sert frit, ou sur le gril.

La Sardine. — La sardine est un petit poisson assez délicat, surtout celles qui sont connues sous le nom de *Kaany* et qui arrivent à demi salées. Il faut les laver à l'eau froide, les saucer à l'huile d'olive, et les faire cuire vivement sur un gril chaud. Servir avec du beurre frais.

Sole. — Nous revenons, avec la sole, aux poissons de première catégorie, qui se maintiennent toujours à un bon prix. La meilleure *Sole* est la *blonde*; elle doit être grasse et très fraîche. Les soles arrivent toutes vidées, sur les marchés de Paris; on n'a plus qu'à les dépouiller de leur peau. Pour les apprêts simples, il suffit d'enlever la peau brune, et de gratter légèrement les petites écailles de la peau blanche (celle de dessous). Les recettes s'appliquant spécialement à la sole sont très variées et très nombreuses; je ne citerai ici que les plus connues.

Sole frite. — Choisir une sole de moyenne grosseur ou petite, enlever la peau du dos, les nageoires et les

barbes; la faire tremper un moment dans du lait froid, l'essuyer, la passer dans un peu de farine et la mettre dans une poêle où on a fait fondre deux ou trois cuillerées de beurre clarifié. Laisser cuire un côté, retourner la bête sans l'écraser; la saler, cuire le deuxième côté et, lorsque la peau est rissolée, la servir avec du citron coupé.

Sole au Vin blanc. — Commencer par cuire à demi les deux côtés de la sole, dans une poêle comme ci-dessus ; ensuite la faire glisser dans un plat gratin, la fendre le long de l'arête, enlever cette arête, refermer l'ouverture et verser sur le poisson une bonne sauce blonde, avec des champignons cuits. Faire *gratiner* le plat dans un four modéré pendant vingt ou vingt-cinq minutes. A volonté saupoudrer de panure.

Sole Normande. — Un des meilleurs apprêts de la cuisine parisienne, la *Sole normande* a contribué au succès de certains restaurants où l'on avait l'habitude d'aller quand on tenait à la recette traditionnelle. Choisir une grosse sole grasse et épaisse. Après l'avoir dépouillée et lui avoir fait prendre un bain dans le lait, l'essuyer, *la cuire à moitié* dans une poêle longue, avec du beurre clarifié. Enlever la tête, ouvrir la sole, retirer l'arête du milieu, insinuer à la place de cette arête une bande de beurre frais, rapprocher les deux côtés et mettre la sole dans un plat gratin, sur une couche légère de bonne sauce à la *crème* ou de béchamel ; ensuite disposer tout autour du plat des têtes de champignons blanchis, des huîtres, des tranches de truffes, des queues de crevettes ; recouvrir le tout d'une bonne couche de sauce. Saupoudrer de panure fine, ajouter de petits morceaux de beurre, et mettre le plat dans un four doux pendant vingt-cinq ou trente minutes. La sole normande ne doit pas *bouillir*, mais seulement mijoter dans sa sauce. Si les prescriptions ci-dessus sont suivies, le résultat doit être un plat onctueux, fin et parfumé. On le sert aussi bien à dîner qu'à déjeuner.

Filets de Sole. — Choisir des soles moyennes, retirer les deux peaux et lever les quatre filets avec un couteau fin. Ensuite on accommode ces filets de diverses manières : aux *truffes*, aux *huîtres*, à la *Régence*, au *Gratin*. — Je ne cite là que les recettes qui figurent le plus souvent dans les menus.

En somme, il faut se dire que ces apprêts ne diffèrent en général les uns des autres que par les garnitures ; la chose essentielle est la bonne cuisson des filets, qui doivent rester blancs, être fermes, et ne jamais séjourner dans le beurre. Les explications que je vais donner rendront faciles à la cuisinière l'application de chacune de ces recettes qui toutes font partie de la grande cuisine.

Aux Truffes ou à la Périgord. — Après avoir levé les filets, les plier en deux dans leur longueur et les faire cuire dans une poêle émaillée avec du beurre clarifié, pas trop chaud. Préparer une farce de poisson blanc et insinuer une légère couche de cette farce entre les deux morceaux de filet ; ranger les filets en couronne autour d'un plat et remplir la couronne avec des truffes émincées, des champignons, des laitances de maquereau ou de carpe déjà cuites au beurre. Arroser avec une sauce brune, moitié vin, moitié bouillon de poisson. Si on supprime la farce, les filets sont aux *truffes sans Périgord*.

Aux Huîtres. — Toujours de même pour commencer; seulement, après avoir poché les huîtres dans du bouillon, faire une sauce blanche (comme la blanquette), la lier avec des jaunes d'œufs et la servir en saucière. On n'en mettra que quelques cuillerées pour envelopper les huîtres et arroser les soles.

A la Régence. — Les filets cuits au beurre et dressés en couronne, les garnir avec une sauce au jus dans laquelle on fait mijoter des champignons, des petites quenelles, des truffes, des crêtes, etc. Envoyer une saucière de sauce en surplus.

Au Gratin. — Quand les filèts sont à demi cuits à la poêle, les couper chacun en deux morceaux, les dresser en croix sur un plat gratin, garnir de champignons et de croûtons, arroser avec une légère sauce blonde. Faire gratiner vingt minutes à four doux. Servir dans le plat de la cuisson avec un jus de citron.

La Limande, le Carrelet. — Ces deux poissons, de forme plate comme la *sole*, sont rangés parmi les espèces de qualité inférieure. La *limande-sole*, plus grasse et de forme plus allongée que la *limande commune*, est assez bonne pour qu'il soit possible de l'employer en guise de *sole* lorsqu'il s'agit de *garnitures*, pour *timbales* ou *vol-au-vent*.

La limande commune, lorsqu'elle est très fraîche, peut être servie en friture, avec du citron (se reporter à la recette de la sole frite); seulement, au lieu d'enlever là peau, on se borne à la gratter.

Le *carrelet*, que les cuisinières novices achètent parfois, croyant prendre une limande, est un poisson à chair fade, grossière et sans goût. Il est facile de le reconnaître au signe suivant : la peau, quoique de même contexture que celle de la limande, est moins foncée et parsemée de taches d'un rouge assez clair.

L'Éperlan. — Pour en finir avec les principaux poissons de mer, je citerai les *éperlans* comme devant être frits à la grande friture.

Voici maintenant quelques recettes concernant l'emploi des *restes* de poisson de mer.

Le poisson bouilli se prête à une foule d'utilisations : 1° comme apprêts chauds : *gratin*, *soufflé*, *poupeton*, *croquettes*, garnitures de *timbales* et de *vol-au-vent*, etc.; 2° comme apprêts froids : *salade*, *coquilles*, *mayonnaise*.

Gratin. — Émietter les morceaux de poisson et les placer dans un plat gratin, après les avoir retournés dans une sauce avec des champignons émincés et déjà cuits. Recouvrir avec une couche de sauce, saupoudrer (à volonté) de panure rousse, et faire *gratiner* au four pendant quinze ou vingt minutes, suivant la quantité et suivant l'espèce de sauce employée. On peut choisir entre diverses sauces : *béchamel*, *sauce au jus*, *sauce au vin blanc*; on peut aussi semer du fromage râpé entre chaque couche de sauce.

Le gratin à la béchamel doit cuire plus lentement, avec moins de feu que celui pour lequel on a employé les sauces au jus ou au vin blanc. On peut encore, au lieu de se servir d'un plat gratin, remplir à moitié des coquilles Saint-Jacques avec la préparation et les faire cuire dix minutes au four. Il est essentiel que la cuisson soit égale de tous côtés.

Poupeton (*apprêt du Midi*). — Procéder comme pour le soufflé (1), c'est-à-dire piler fortement le poisson en le mouillant avec de la crème. Ajouter ensuite du pain rassis qui a été cuit dans du lait, 3 ou 4 jaunes d'œufs, 2 cuillerées de fromage râpé, les blancs d'œufs battus en neige, des truffes ou des champignons émincés. Verser le mélange dans un moule beurré, faire cuire trente ou quarante minutes, renverser le poupeton dans un plat creux, le garnir avec des petites tomates cuites au beurre ou des cornichons coupés dans une sauce au jus. On connaît que la cuisson de ces sortes d'apprêts est à point lorsqu'en y enfonçant une lame de couteau elle en ressort sans humidité. Il faut trois fois plus de pain trempé que de poisson; on doit employer de la *mie* et non de la *croûte*.

Croquettes. — Hacher les restes de poisson, les mélanger avec le double en volume de mie de pain ramollie dans du lait; ajouter 2 ou 3 œufs durs hachés, un peu de persil, un œuf cru, pétrir la pâte, la rouler en bandes sur la planche à hacher saupoudrée de farine; couper ces bandes en tronçons de 3 ou 4 centimètres, passer les croquettes dans un blanc d'œuf, les rouler dans la panure et les

(1) Voir la recette du *Soufflé* au chapitre des Œufs.

faire frire dans une abondante friture. Servir en *croisillons* avec du citron.

Garniture. — Couper les restes de poisson en morceaux aussi réguliers que possible, les faire mijoter dans une sauce blonde ou blanche, avec des champignons cuits au beurre, des quenelles de poisson, des truffes, des morilles, des olives. Servir très chaud, dans une croûte de vol-au-vent ou de timbale.

Salade. — Émietter le poisson dans un saladier, ajouter des tranches de pommes de terre bouillies, de *céleri-rave*, des œufs durs émincés, des anchois, des olives. Verser sur le tout un bon assaisonnement de salade qu'on a *préparé* et *trituré* dans un bol, *travailler* beaucoup la salade; ajouter à volonté, et pour les *derniers tours*, des haricots verts, du céleri en branches ou des feuilles de laitue.

Coquilles. — Émietter le poisson, le mélanger avec une sauce mayonnaise, placer une cuillerée du mélange dans une *coquille Saint-Jacques* (véritable ou imitée), terminer par une tranche d'œuf dur et une rondelle de truffe.

En Mayonnaise. — Faire des morceaux réguliers avec les restes de poisson, les ranger en *rocher* dans le milieu d'un plat, mettre par-dessus une épaisse couche de mayonnaise, garnir le tour du plat avec des œufs durs, des cornichons, des olives, des filets d'anchois, des cœurs de laitues et servir comme plat de déjeuner plutôt que de dîner.

En résumé, on peut appliquer aux restes de poisson bouilli les mêmes recettes qu'aux restes de volaille. Quand le poisson a été *frit* ou cuit au four, les débris restent imprégnés de beurre et sont très inférieurs aux restes de poisson bouilli.

Morue, Merluche, Stockfish, Saumon fumé. — Avant de passer au poisson de rivière ou de lac, nous allons voir l'emploi des poissons conservés par la salaison : la *morue*, la *dessiccation* et le sel : la *merluche* ou *stockfish*, le *fumage* : le *saumon fumé*.

La bonne morue doit être *blanche*, *épaisse*, les lames bien réunies les unes aux autres, mais pas *collées*.

Pour peu que la couleur tourne au *jaune*, la morue est *rance*, c'est-à-dire qu'elle a un goût fort et amer.

Afin de bien dessaler la morue, il faut la couper en morceaux et la faire tremper au moins vingt-quatre heures dans un baquet d'eau froide, qu'on renouvelle deux ou trois fois. Il faut se servir d'un baquet de bois blanc ou d'une terrine en terre vernissée, et jamais d'un ustensile de métal, qui noircirait la morue et lui communiquerait un goût désagréable. Au dernier moment, si on veut accélérer le *dessalement*, on peut mettre les morceaux dans une casserole d'*eau chaude*, pendant dix ou douze minutes, mais il ne faut jamais arriver à l'ébullition, qui racornirait la morue. On doit toujours la goûter avant de la préparer suivant la recette choisie. Si c'est la friture, elle doit être *moins salée* qu'il ne faut, la friture développant à l'excès la dose de sel.

Voici les principales recettes convenant à la cuisine de ménage : *à la hollandaise, à la sauce blanche, à la maître d'hôtel, en friture, en gratin, au beurre noir, en brandade.*

A la Hollandaise. — Faire cuire à l'eau 10 ou 12 pommes de terre pelées; au dernier moment, ajouter dans cette eau les morceaux de morue, arrêter l'ébullition, faire mijoter dix ou douze minutes. Ensuite, égoutter la morue, la dresser au milieu d'un plat chaud, ranger les pommes de terre en bordure, et servir avec une saucière soit de sauce hollandaise, soit de *beurre frais fondu à blanc*, dans lequel on mélange une ou 2 cuillerées de persil haché.

Pour cette préparation, il faut du beurre de bonne qualité, et il en faut beaucoup.

A la Sauce blanche. — Préparer une bonne béchamel à la crème, y faire mijoter les morceaux de morue dessalés et essuyés, servir sur des tranches

de pain imbibées de sauce. Maintenir la chaleur au bain-marie.

A la Maître d'hôtel. — Prendre des morceaux très dessalés et minces, les essuyer, les arroser d'huile d'olive, les mettre sur le gril dix minutes et les servir avec une sauce *maître d'hôtel,* comme il a été expliqué pour le maquereau.

Frite. — Choisir des tranches minces, les couper en morceaux réguliers, enlever la peau et les arêtes visibles, les sécher dans un linge, les saupoudrer légèrement de farine et les mettre à la poêle, dans du beurre clarifié, très chaud; presser le feu, faire roussir des deux côtés, saupoudrer de persil haché, et servir, suivant le goût, soit à l'état sec, comme des beignets, soit avec un arrosage de bonne huile d'olive, chaude, mais non bouillante. Ne pas oublier que la friture développe le sel et que, pour cet apprêt, la morue doit être trop dessalée. La poêle *émaillée* est préférable à la poêle noire. Ne jamais employer ni saindoux ni graisse de bœuf : la morue n'est réellement bonne qu'au beurre clarifié ou à l'huile d'olive.

En Gratin. — Émietter la morue en *lames minces*, les *saucer* dans une sauce blanche, étendre ce mélange par couches dans un plat gratin, semer du fromage râpé entre chaque couche, recouvrir avec quelques cuillerées de sauce, saupoudrer de panure (à volonté) et faire *gratiner* dans un four modéré pendant vingt minutes.

Au Beurre noir. — Recette ordinaire des poissons offerts au beurre noir.

En Brandade. — Cette façon de servir la morue est absolument spéciale à ce poisson et fait partie de la *cuisine du Midi*. La recette que je donne est légèrement modifiée en ce que je supprime l'ail, que j'emploie de l'huile d'olive *douce,* sans goût de fruit, et que je mélange un peu de crème douce.

Pour dix personnes, faire dessaler à l'eau froide 500 ou 600 grammes de morue très blanche, divisée en morceaux. Au bout de vingt-quatre heures, mettre la morue dans une casserole émaillée pleine d'eau, faire chauffer, et, aussitôt qu'arrive l'ébullition, enlever et égoutter les morceaux de morue; Éplucher les peaux, les arêtes, et émietter la chair dans un mortier de pierre ou de marbre; piler, ajouter deux pommes de terre bouillies, chaudes, qui sont pilées avec la morue, verser peu à peu de l'huile d'olive en tournant le pilon dans le mortier. Quand la quantité de morue est toute émiettée et pilée avec l'huile nécessaire, mettre cette pâte dans une casserole de terre ou d'émail, sur un feu doux, et tourner sans cesse avec une cuillère de bois, en ajoutant encore de l'huile; verser de temps en temps quelques gouttes d'eau froide pour empêcher que l'huile se sépare. Quand la *brandade* est presque arrivée au degré d'épaisseur voulue, c'est-à-dire à la contexture d'une crème très épaisse ou d'une purée, il faut y ajouter quelques cuillerées de crème douce, en tournant toujours fortement. Si on veut y ajouter du parfum, on y sème des rondelles de truffes.

La brandade doit être *crémeuse*, *onctueuse* et *légère*; ces qualités s'obtiennent par la bonne qualité des ingrédients et par le travail. La *brandade* réchauffée au *bain-marie* est aussi bonne que le premier jour. On peut également la conserver deux ou trois jours dans un endroit frais, étant mise dans un plat de porcelaine et tenue recouverte. On sert la brandade en *rocher* ou dans une croûte de timbale, mais toujours en commençant le repas.

La Merluche. — Par une erreur assez répandue, on confond souvent la *morue* et la *merluche* avec l'idée qu'il n'y a qu'une différence de grosseur et de qualité. En réalité, ce sont deux poissons différents.

La *merluche* est d'abord salée, ensuite desséchée à l'air; aussi quoiqu'elle ait moins d'épaisseur que la morue, il faut la faire tremper aussi longtemps afin de l'attendrir.

Les apprêts indiqués pour la

morue sont tous (sauf la brandade) applicables à la merluche.

Le **Saumon fumé** *ou salé* doit être également ramolli avant de l'employer. La meilleure manière de l'accommoder est de le mettre sur le gril, en tranches minces d'abord arrosées d'huile d'olive; on le sert avec une sauce maître d'hôtel ou avec un citron. Quelques personnes le mangent sans aucune préparation, coupé en tranches fines qu'on assaisonne en salade, de même que le *hareng saur* qui, également, est un poisson fumé.

C'est, du reste, un aliment de difficile assimilation, et dont il ne faut faire qu'un emploi modéré.

La Bouillabaisse. — La *Bouillabaisse*, qui, comme la matelote, est la réunion de plusieurs espèces de poissons, se fait exclusivement avec du poisson de mer. C'est le plat traditionnel des ports de la Méditerranée, et certains restaurants de Marseille, par exemple, ont une réputation universelle pour la supériorité de leur bouillabaisse. La recette classique donne comme ingrédients absolument indispensables, l'huile d'olive et l'ail. Toutefois, dans les pays où le beurre est le condiment usité, on peut très bien préparer une bouillabaisse avec du beurre au lieu d'huile. Quant à l'ail, je répéterai ici ce que j'ai dit bien des fois, c'est que l'emploi de cet aromate est facultatif.

La condition essentielle pour réussir la bouillabaisse est une cuisson extrêmement vive et rapide. Mettre dans un grand poêlon de *cuivre* une bouteille de vin blanc, une demie d'eau avec quelques cuillerées de bon vinaigre, 2 tomates, un bouquet, des oignons, du sel, du poivre en grains, une demi-livre de bonne huile d'olive ou de beurre très frais, une pincée de safran délayé à l'eau, une pincée de cayenne, et, dans ce bouillon, couper en morceaux une dorade, un rouget, une rascasse, une petite langouste vivante. (Il faut, bien entendu, écailler, nettoyer et essuyer tous ces morceaux.) Placer le poêlon sur un feu très vif; quand l'ébullition arrive, retirer le poêlon, et le remettre aussitôt qu'elle est arrêtée. Procéder trois fois de même; à la troisième fois, c'est-à-dire au bout de quinze minutes environ, le poisson doit être cuit et le bouillon lié à point. — D'autre part, avoir dans une soupière autant de tranches de croûte de pain que de convives; verser le bouillon de la bouillabaisse sur ce pain, et servir en même temps que les morceaux de poisson qu'on a retirés dans un plat pour les empêcher d'écraser, plat qu'on a tenu au chaud.

Le bouillon de la bouillabaisse doit être *court*, bien lié et très relevé de goût. Lorsqu'on fait servir dans les assiettes, il faut mettre à chaque convive une tranche de pain et deux morceaux de poisson.

Je trouve préférable de présenter à la fois aux convives la soupière et le plat de poisson, afin qu'ils se servent suivant leur préférence.

La bouillabaisse est un de ces apprêts spéciaux qui exigent beaucoup de soin; on ne doit pas la mettre sur un menu déjà compliqué.

Poissons d'Eau douce.

Voici les principales espèces de poissons d'eau douce qu'on trouve sur les marchés de nos grandes villes :

La *Truite*, la *Féra*, la *Carpe*, le *Brochet*, la *Tanche*, le *Barbeau*, la *Perche*, l'*Alose* qui est à la fois, comme le *Saumon*, poisson de mer et poisson de rivière, puisqu'elle remonte les fleuves, et que c'est à ce moment qu'on la pêche de préférence, parce qu'elle est alors plus grasse et plus fine.

La *Lamproie*, l'*Anguille*, sont des variétés de chair huileuse et gélatineuse, assez indigestes. Enfin, au bas de l'échelle, nous avons les *Goujons*, les *Barbillons* et autre menu fretin, qui

sont aux espèces d'eau douce ce que les éperlans sont aux espèces de mer. Nous avons vu que parmi les poissons de mer, tout en maintenant la supériorité du *Turbot*, de la *Barbue*, du *Bar*, de la *Sole*, etc., un grand nombre d'autres variétés ont une finesse de chair qui les rapproche des premiers. — Parmi les variétés d'eau douce, l'écart de qualité est beaucoup plus accentué, et aucune des espèces que j'ai énumérées plus haut n'approche de la *Truite*, qui est sans contredit le meilleur de tous les poissons d'eau douce, surtout lorsqu'elle provient des torrents montagneux et de certains lacs aux eaux extrêmement froides.

La *Truite saumonée*, dont la chair est couleur de *Saumon pâle*, n'est pas une espèce particulière. Sa coloration tient à la qualité des eaux où elle a vécu. Dans certains torrents, elle reste blanche jusqu'au poids de 500 grammes, où elle prend la teinte saumonée.

Truites à la Chambord. — Il faut pour ce plat de luxe, destiné aux dîners de cérémonie, une grosse truite de 7 ou 8 livres. Ébarber et vider la truite, l'envelopper d'une mousseline claire, dans laquelle on la coud; la placer dans une poissonnière avec un mélange égal de vin blanc sec et d'eau. Saler, poivrer, mettre un bouquet, et faire cuire jusqu'à ce que la chair plie sous le doigt. Égoutter le poisson, enlever les peaux, et le poser dans un plat un peu grand afin qu'il y ait assez de place pour la garniture, qui se compose ainsi qu'il suit : *Quenelles de poisson, têtes de champignons cuits, morceaux de laitance, tronçons d'anguille, huîtres blanchies, lames de truffes, crevettes épluchées.* Le choix et la proportion de ces garnitures est une affaire de goût particulier. *Saucer* le tout dans une bonne sauce normande, faite avec la moitié de bouillon de truite et la moitié de bonne crème douce. Envoyer une saucière de cette sauce, en surplus.

Truites à la Genevoise. — Choisir une forte truite, la préparer comme la précédente, et, lorsqu'elle est cuite, la servir avec des petites pommes de terre bouillies et des bouquets de crevettes. Saucière de sauce.

Truite froide au Court-Bouillon. — Choisir une assez grosse truite, la vider par les ouïes, la badigeonner d'huile d'olive, l'envelopper d'une mousseline, et la faire cuire dans un *court-bouillon*, composé par moitié d'eau salée et de vin blanc. La laisser refroidir dans le bouillon, la déshabiller avec soin, afin de ne pas endommager la peau, et la servir entourée d'une sauce verte ou d'une mayonnaise. On peut servir le poisson entouré de tranches de citron, avec la sauce en saucière.

Truites à la Gelée. — Procéder comme ci-dessus; seulement faire un court-bouillon *très court*. Déshabiller la truite encore chaude, la mettre dans le fond d'un plat un peu profond, verser dessus une partie du *court-bouillon* et le faire geler à la cave. Servir avec des tranches de citron.

La cuisson au court-bouillon doit être réservée aux grosses pièces. Voici quelques manières d'accommoder les petites truites, pour lesquelles je ne saurais trop recommander la fraîcheur.

Truites à l'Hôtelière. — Après avoir vidé les truites, les fendre sur le dos, les badigeonner d'huile d'olive, et les placer dans un *plat gratin*, sur une grille de métal; les faire cuire dix minutes à *four chaud* (cinq minutes de chaque côté), les saler, arroser avec du beurre frais. Servir avec une saucière de beurre fondu saupoudré de persil haché.

Truites à la Meunière. — Ébarber et vider de petites truites très fraîches, les rouler légèrement dans la farine et les faire *rissoler*, dans une poêle émaillée, avec du beurre clarifié très chaud. Quatre ou cinq minutes de chaque côté, saler et servir avec un jus de citron.

Truites frites. — Procéder comme pour la meunière; seulement, mettre une plus grande quantité de beurre ou d'huile d'olive, afin que le poisson baigne dans la friture. Servir avec du persil frit, et des moitiés de citron.

A la Maître d'hôtel. — Même recette que celle du maquereau à la maître d'hôtel.

La Féra. — Ce poisson, qui se trouve surtout dans les lacs et rivières de la Suisse, ressemble beaucoup à la truite, et peut s'accommoder avec les mêmes recettes. Toutefois, son volume étant en général assez petit, c'est surtout aux apprêts des petites truites qu'il faut se reporter.

La *Féra* doit être employée avec une grande réserve, car elle occasionne parfois de graves maladies parasitaires des intestins.

Le Brochet. — Le brochet est un bon poisson d'eau douce, surtout lorsqu'il est gros; la chair en est fine, mais il a beaucoup d'arêtes.

Brochet à la Chambord. — Procéder comme pour la truite à la Chambord, avec quelques différences dans les garnitures. On peut se contenter de champignons, truffes et écrevisses, avec une *sauce blonde* au vin blanc.

Brochet au Beurre d'Écrevisses. — Préparer encore de même un joli brochet. Servir avec une sauce blanche assaisonnée de beurre d'écrevisses.

Brochet à la Normande. — Toujours la même cuisson pour commencer; ensuite, faire une bonne sauce blanche, dans laquelle on fait mijoter des champignons cuits, des huîtres blanchies, des moules. Mettre le poisson dans un plat gratin, recouvrir avec la sauce et les garnitures, le faire gratiner vingt minutes à four modéré, servir dans le plat gratin.

Brochet au Gratin. — Comme à la normande; mais au lieu d'une sauce blanche, employer une jolie sauce faite avec un tiers de bouillon, un tiers de cuisson du brochet, un tiers de vin blanc, 4 ou 5 cuillerées de purée de tomates, et 2 cuillerées de jus. Mêmes garnitures que pour la normande.

Carpe. — La carpe, comme le brochet, exige une certaine grosseur; la chair est moins fine, et également remplie d'arêtes. Comme le brochet encore, il faut l'ouvrir et la vider par le ventre, parce que ces deux espèces très voraces ont les intestins trop gras pour être retirés par les ouïes. On enlève les écailles avec un couteau à forte lame.

Carpe à la Chambord. — Cette recette diffère de celles de la truite et du brochet en ce que, au lieu de vin blanc, il est préférable d'employer du bon vin rouge et un tiers de *bouillon de légumes*, dit *Mirepoix*, pour faire le *court-bouillon*. Mettre la carpe *à froid* dans le court-bouillon, la faire cuire lentement, jusqu'à ce que la chair plie sous le doigt, l'égoutter, la mettre dans un plat demi-creux, à l'entrée du four, pendant quatre ou cinq minutes. Faire une sauce blonde, moitié bouillon, moitié cuisson du poisson, avec un *soupçon* de tomates; la passer, y faire mijoter les garnitures, ranger chaque chose par *tas*, autour du poisson. Servir avec une saucière de sauce. Si, parmi les garnitures, on a mis des quenelles de poisson, des morceaux de laitance ou d'anguille, ces garnitures-là ne doivent pas *mijoter* dans la sauce, mais y être simplement retournées pour qu'elles restent entières.

Carpe farcie. — Vider et écailler la carpe, la plonger dix minutes à l'eau chaude, la retirer, l'égoutter, agrandir l'ouverture; essuyer soigneusement l'intérieur et remplir la cavité d'une bonne farce de poisson mélangée de quelques lames de truffes. Ensuite réunir les deux côtés, les coudre, mettre la carpe dans un plat gratin avec 2 ou 3 cuillerées de beurre et la faire cuire une heure dans un four modéré. Arroser souvent avec le jus; vers la fin, activer le feu, pour faire rissoler la carpe. Corser le jus avec quelques cuillerées de tomates, de vin blanc et un peu de cognac. Saler et poivrer au milieu de la cuisson (la farce a été, bien entendu, assaisonnée avant de la mettre dans le poisson).

Quand la cuisson est à point, et que la carpe est rissolée des deux côtés, la servir avec du jus; on peut la garnir de champignons cuits. On peut également la manger froide.

Carpes frites. — Lever les filets de petites carpes, les faire rouler dans

l'œuf battu et la panure, ensuite les faire frire à la friture très chaude, et servir avec un jus de citron.

On peut aussi faire frire les petites carpes dans leur entier. Il faut alors les écailler, les fendre le long du dos, enlever les laitances, les faire tremper cinq minutes dans du lait froid, les essuyer, rouler dans la farine et faire frire dix minutes. Frire les laitances en même temps, et les servir autour du poisson avec des moitiés de citron.

Carpe à l'Oseille. — Faire cuire une moyenne carpe dans un court-bouillon, blanc ou rouge; l'égoutter, la servir sur une purée d'oseille accommodée au beurre frais et à la crème.

Carpe aux Champignons. — Couper la carpe en morceaux, qu'on fait mariner une heure au vin blanc; se servir de ce vin pour faire une légère sauce blanche avec un mélange de bouillon ; dans cette sauce, après l'avoir passée, faire cuire un gros quart d'heure des petits oignons et des champignons. Quand les champignons sont cuits, ajouter les morceaux de carpe, saler, poivrer, faire mijoter un quart d'heure. Retirer les morceaux de poisson, lier la sauce avec 2 jaunes d'œufs mélangés d'une cuillerée de crème et un jus de citron. Verser cette sauce, *sans la remettre au feu*, sur la carpe qui a été tenue au chaud. Il faut passer la liaison avant de la verser dans la sauce. On peut ajouter des croûtons à ce plat de déjeuner.

Laitances de Carpe. — En *garniture*, en *coquilles*, en *omelette*. — Quelle que soit la façon d'accommoder la laitance de carpe, il faut d'abord qu'elle soit très fraîche. Faire baigner les morceaux de laitance dans une terrine d'eau fraîche acidulée par une cuillerée de vinaigre blanc, pendant dix minutes ; enlever les fibrilles saignantes et les mettre à l'eau bouillante salée; faire cuire dix minutes à petit feu. Égoutter, couper les laitances en morceaux de grosseurs différentes, suivant l'emploi qu'on leur réserve. Si c'est pour une garniture en sauce, les morceaux doivent être comme des moitiés d'œufs. Si c'est pour les mettre en *coquilles*, on les coupe finement, on les mélange avec une sauce béchamel un peu épaisse, des champignons coupés en *dés*, ou des truffes; on remplit les coquilles aux trois quarts et on les fait gratiner un quart d'heure au four. Si on veut faire une omelette aux laitances, on commence à cuire à demi l'omelette, et on place les fins morceaux de laitance au milieu; après quoi on la referme.

Tanche. — La tanche est un poisson pour lequel on peut se servir des plus simples recettes données pour la carpe. Il faut les acheter *vivantes*; certaines cuisinières les plongent vivantes dans la friture après les avoir *vidées*. Pour éviter ce procédé barbare, il faut les étouffer à l'eau bouillante, ensuite les vider aussitôt qu'elles sont mortes alors on les roule dans la farine et on les fait frire. Ou bien les couper en morceaux de 3 ou 4 centimètres, après avoir enlevé la peau, et mettre ces morceaux dans une sauce *blanquette* ou *poulette*, avec des champignons et des oignons. Cuire dix minutes, lier la sauce avec des jaunes d'œufs et de la crème, comme il est dit pour la carpe aux champignons.

Perche. — Voici encore un bon poisson d'eau douce. Il faut l'écailler aussitôt sorti de l'eau, sans cela les écailles ne s'enlèvent pas. On peut, pour faciliter l'opération, plonger le poisson une minute à l'eau bouillante; mais alors, il faut prendre garde à ne pas l'écorcher.

Perche au Vin blanc. — Se reporter à la sole gratinée au vin blanc.

Perche à la Maître d'hôtel. — Procéder comme pour le maquereau maître d'hôtel, mais pour cette recette il ne faut pas que la perche ait été plongée à l'eau chaude; elle doit être simplement écaillée et fendue le long de l'arête. La perche demande un peu plus de cuisson que le maquereau.

Perche à la Orly. — Écailler, vider la perche, enlever les filets, et les tailler en morceaux de 2 centimètres; les *mariner* dans une vinaigrette bien assaisonnée. D'autre part, faire une

pâte à frire un peu consistante, y rouler les filets et les faire frire dans une friture très chaude pendant trois ou quatre minutes. Lorsqu'ils sont dorés et cuits, les égoutter et les servir avec du citron.

Anguille. — L'anguille n'est bonne que pêchée en eau courante; si elle est prise dans un étang, elle a généralement un goût de *vase* fort désagréable. C'est, un poisson dont la chair, très fine d'ailleurs, est assez indigeste.

Il faut d'abord dépouiller l'anguille de sa peau; on attache la tête à un crochet; on cerne la peau tout autour du cou; avec un couteau fin, on la renverse et on la retire de haut en bas comme un *bas*. Mais comme cette peau est très glissante, il faut tenir l'anguille avec une serviette rude. On peut aussi la metttre un instant sur un gril posé sur des charbons ardents; la chaleur fait éclater la peau, et alors avec la serviette on achève de l'enlever. Vider l'anguille par l'ouverture de la tête.

Anguille rôtie. — Dépouiller l'anguille, la disposer en *rond* dans un plat gratin, sur une *grille* de fil métallique; l'arroser avec un peu d'huile d'olive, et faire cuire à feu vif. Saler, poivrer, servir avec une sauce piquante.

Anguille à la Maître d'hôtel. — Couper l'anguille en tronçons de 10 ou 15 centimètres, les huiler, les mettre sur un gril très chaud. Lorsque les morceaux sont bien *rissolés*, les servir avec une sauce *maître d'hôtel*.

Anguille à la Tartare. — Dépouiller et vider une jolie anguille, la faire blanchir à l'eau bouillante salée, deux minutes, et enlever la seconde peau qui est très indigeste. Ensuite la tailler en tronçons de 10 centimètres, faire cuire ces tronçons dans un court-bouillon, pendant dix minutes; laisser refroidir, égoutter les morceaux, les essuyer, les plonger dans des œufs battus comme pour omelette, les rouler dans la panure, les faire frire à friture bouillante et les servir sur une serviette avec une saucière de *sauce tartare* dont voici la recette : mettre dans une saucière 2 petites échalotes, du cerfeuil et de l'estragon, le tout finement haché, joindre du sel, du poivre, du vinaigre et pas mal de moutarde, puis ajouter peu à peu, en tournant toujours, l'huile nécessaire.

L'*Anguille à la tartare* est un des mets traditionnels de la vieille cuisine française.

A la Bordelaise, — Faire cuire l'anguille dans un *court-bouillon* assez épicé; la retirer, enlever l'arête et la mettre *en presse* sous un poids de deux kilos. Ensuite, la couper en filets; mettre ces filets dans un plat gratin, les recouvrir de bonne sauce *matelote* faite avec le bouillon où a cuit le poisson; délayer un brin de poivre de Cayenne; ajouter du jus, des champignons cuits, des petits oignons; faire mijoter une demi-heure dans un four modéré et servir avec des croûtons.

Pâté d'Anguille. — Faire une croûte de *pâté chaud* ou *vol-au-vent*, avec une pâte un peu ferme, plutôt *pâte brisée* que *feuilletée*. Remplir cette croûte avec la préparation suivante : après avoir dépouillé de ses deux peaux une *moyenne anguille*, la couper en morceaux de 3 centimètres environ, et faire cuire ces morceaux dans un court-bouillon, composé de deux tiers de vin blanc et d'un tiers d'eau, fortement aromatisé de persil, thym, laurier, poivre, sel, carottes (de l'ail si on l'aime); dix minutes de cuisson suffisent. Retirer alors les morceaux d'anguille et mêler au bouillon quelques cuillerées de bonne sauce rousse, légèrement teintée de tomates; passer ce coulis, y faire mijoter l'anguille pendant deux minutes, ajouter des champignons cuits, quelques morceaux de laitance de carpe, et verser le tout dans la croûte de pâté. La sauce doit être liée et pas trop abondante : elle doit simplement *entourer* la garniture.

Anguilles frites. — Dépouiller les anguilles, plutôt petites, comme il est dit plus haut; les couper en tronçons de 8 ou 10 centimètres, faire cuire ces morceaux dans un court-bouillon relevé, à très petit feu; les laisser refroidir dans le bouillon, les égoutter, les *passer*, rouler dans l'œuf battu, et les faire frire à la friture très chaude.

Servir avec du citron ou une sauce ravigote.

La Lotte. — La lotte ressemble à l'anguille, quoique plus petite; le foie en est excellent. Au lieu de *dépouiller* la lotte, comme on le fait pour l'anguille, on se borne à la plonger à l'eau bouillante, et la peau se retire facilement. Ensuite on la vide, on conserve le foie et on la prépare soit *frite*, soit au *vin blanc*. Pour la frire, il faut d'abord la rouler à la farine, ensuite la mettre dans une friture chaude pendant cinq ou six minutes. Servir avec une *sauce ravigote*.

Au Vin blanc. — Couper les lottes en morceaux, les mettre dans une casserole avec un bon morceau de beurre, faire revenir, ensuite verser sur les poissons une légère sauce rousse au vin blanc; ajouter les *foies* blanchis comme il est dit pour les laitances de carpe, des champignons et un assaisonnement un peu vif.

La Lamproie. — La lamproie est encore un poisson du genre de l'anguille, avec les mêmes inconvénients. Les recettes de l'anguille peuvent s'y adapter; il est bon de la servir avec des sauces de *haut goût*, parce que la chair est un peu fade. Voici une façon de l'accommoder très délicate.

Lamproie au Suprême. — Nettoyer, vider la lamproie, la plonger cinq minutes à l'eau chaude salée; l'égoutter, l'essuyer, la tailler en tronçons de 6 ou 7 centimètres, et la faire sauter quelques minutes à feu vif dans une poêle émaillée. Lorsque les morceaux seront dorés, les retirer et les mettre mijoter cinq minutes dans une légère sauce au vin rouge, corsée d'un soupçon de poivre de Cayenne. Servir très chaud avec des croûtons frits.

Barbillons, Goujons et autres menus poissons frits. — Il faut avant tout, pour tous les poissons de friture, une fraîcheur absolue, faute de laquelle le poisson s'écrase. Vider les poissons par une légère incision, les laver et les essuyer, ensuite les faire tremper dix minutes dans le lait froid, les essuyer de nouveau, les rouler dans un linge légèrement fariné et salé. Préparer une abondante friture soit de graisse de bœuf, soit de beurre fondu, soit d'huile d'olive, et lorsqu'elle est très chaude, y plonger les goujons (trois ou quatre à la fois), remuer, et aussitôt qu'ils sont cuits, un peu grillés, les servir avec des branches de persil frit et un jus de citron.

Matelote à la Marinière. — Employer brochets, tanches, carpes et anguilles (lottes à défaut d'anguilles). Préparer le poisson et le couper par tranches. Le mettre dans une casserole où se trouvent déjà du bon vin rouge, du persil, un bouquet, un peu d'ail ou des oignons au choix, du sel et du poivre.

Faire bouillir, puis enlever le poisson lorsqu'il est presque cuit; le placer sur un plat et continuer à cuire le vin afin d'enlever l'âpreté, ceci pendant sept à huit minutes.

Manier un bon morceau de beurre avec un peu de farine sur une assiette; prendre, petit à petit, des cuillerées de sauce, les verser dans le beurre, mêler et poser le tout dans la casserole : continuer à cuire encore pendant cinq minutes; passer la sauce.

Remettre le poisson dedans et achever la cuisson. On peut ajouter une cuillerée à bouche de cognac au moment où on remet la sauce additionnée de beurre dans la casserole.

Orner les bords du plat avec des croûtons frits au beurre et des écrevisses.

Après avoir énuméré en détail les principales espèces de poissons, tant d'eau douce que de mer, voici très rapidement les noms de quelques poissons étrangers à nos régions et la façon de les préparer.

Spigola. — Ce poisson, spécial à l'Italie, est assez estimé. Suivant que la *Spigola* est grosse ou petite, on l'accommode au *court-bouillon* avec une sauce quelconque, ou *grillée* sur le gril comme le maquereau. La sauce aux huîtres va très bien avec la spigola bouillie.

Sandash. — Le *sandash* est très commun dans les rivières de Pologne.

On le prépare comme les grosses truites ; il faut l'avoir vivant et l'assommer avant de le dépecer.

Sandash à la Polonaise. — Choisir un gros sandash, le couper en tranches, le faire macérer une demi-heure sous une couche de sel, et le cuire à l'eau bouillante acidulée ; aussitôt que l'ébullition commence, diminuer le feu et achever la cuisson sans bouillir (il faut dix bonnes minutes) ; retirer les morceaux de poisson du bouillon, les égoutter et les servir avec une garniture de pommes de terre bouillies et la sauce suivante : hacher finement quelques œufs durs, les mélanger avec du beurre chaud ; du persil haché, un peu de moutarde. Servir cette sauce dans une saucière.

Le *Zandak de Russie*, le Zander des fleuves de l'Allemagne du Nord (ou Sandre), sont les mêmes poissons. La différence de climats les modifie suffisamment pour leur donner des qualités différentes ; voici deux ou trois façons de les accommoder.

Zandak à l'Autrichienne. — Préparation analogue à la *Carpe à la Chambord.*

Zander Sauce aux Huîtres. — Mariner le poisson dans le sel pendant une demi-heure ; le faire cuire à l'eau très salée et aromatisée, dix minutes ; le retirer du bouillon, l'égoutter et le servir garni de pommes de terre, avec une saucière de sauce aux huîtres.

Le Schill. — Ce poisson, qui se trouve dans l'Allemagne du Sud, est encore le même que le *Zander*. On le prépare avec les mêmes recettes.

Le Pagel. — Poisson des régions du Nord. La meilleure façon de l'accommoder est à la maître d'hôtel comme le maquereau ; mais avec la différence qu'il faut le faire mariner une grosse demi-heure dans l'huile d'olive, avant de le mettre sur le gril.

Crustacés, Coquillages, Mollusques. — Les principaux crustacés de nos contrées sont : le *Homard*, la *Langouste*, le *Crabe*, l'*Écrevisse* et la *Crevette*. Le *Homard* et la *Langouste* ont de grandes analogies de forme et de contexture ; le goût est un peu différent : le *Homard* a comme une petite pointe *sucrée* ; le homard vivant est de teinte noirâtre tirant sur le bleu ; la *Langouste* est de couleur brune. Il est essentiel de les choisir très vivants et lourds. Quand ils pèsent peu, c'est qu'ils ont été conservés dans des *resserres* d'eau de mer, qu'ils n'ont plus mangé. Alors la coquille se vide, et les membres, pinces et pattes, sont creux. Donc il faut toujours soupeser dans la main l'animal qu'on veut acheter.

La préparation la plus usitée pour le homard est la cuisson à l'eau salée ; après quoi, on le laisse refroidir et on le sert avec une mayonnaise. Pour le faire cuire, on commence par attacher solidement les pattes au corps, ensuite on le plonge la tête la première dans l'eau bouillante *salée*. Il suffit de quinze minutes de cuisson, et elle est indiquée par la couleur *rouge vif* qui remplace la couleur bleu noirâtre foncée du homard vivant. Il est bon de le laisser refroidir à demi dans le bouillon ; si on le retire trop chaud, il se vide. Pendant qu'il est encore un peu chaud, retirer avec un couteau l'intestin.

Le *Homard* et la *Langouste* étant préparés avec les mêmes recettes, nous prendrons le *Homard pour type*, et les cuisinières sauront qu'il n'y a aucune différence de préparation.

Homards chauds à la Ravigote. — Choisir 2 ou 3 petits *Homards* bien vivants, les attacher, les cuire à l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Retirer la poissonnière du feu, et, lorsque le bouillon est un peu refroidi, les fendre en deux dans leur longueur, après avoir coupé les *pinces*. Prendre les parties crémeuses, les écraser, passer au tamis et les mélanger à une sauce *ravigote chaude*. Enlever les chairs de l'intérieur des coffres, et les y remettre en retournant la partie rouge à l'intérieur. Dresser les moitiés de homards dans un plat garni de persil, les pattes dans le haut et servir le plat en même temps que la saucière contenant la sauce.

A la Provençale. — Choisir des petits homards, les tuer en plongeant la tête dans l'eau bouillante quelques minutes, les couper en morceaux ; les faire sauter dans une casserole de cuivre avec 3 ou 4 cuillerées de bonne huile d'olives, des oignons, du laurier, du thym, de l'ail. Lorsqu'ils sont cuits, enlever tous les aromates, et verser dans la casserole, au travers d'une passoire, une sauce légère faite avec du vin blanc, du cognac, de l'eau bouillante et assaisonnée de cayenne. Faire mijoter dix minutes.

Homard à l'Américaine. — Découper sans enlever la carapace une ou plusieurs queues de homard en minces lamelles et les placer en couronne au fond d'une casserole ; poser les pattes au milieu ainsi que les morceaux d'intérieur. Verser du vin blanc et du bouillon et cuire pendant vingt minutes environ.

D'autre part, mettre dans une seconde casserole du beurre, puis, quand il est chaud, quelques oignons hachés, les faire bien revenir et mouiller avec du vin blanc. Ajouter aussi de la purée de tomates et du poivre de Cayenne. Laisser cuire et réduire : passer la sauce que l'on verse sur le homard.

Mettre le tout au feu et laisser mijoter lentement pendant un quart d'heure.

Écrevisses. — L'*Écrevisse* est un petit crustacé vivant dans les eaux de torrents ou de lacs montagneux. Les plus grosses sont les plus estimées ; elles doivent être absolument vivantes au moment où on les fait cuire. Il faut d'abord enlever la *feuille du milieu* du groupe de trois ou de cinq feuilles qui constitue la queue ; pour cela, on prend l'écrevisse entre l'*index* et le *pouce* de la main gauche, les pinces en arrière, et, de la main droite, on tourne la petite feuille, qui enlève à sa suite l'intestin de l'animal. Faute de cette précaution, l'écrevisse est amère. Après qu'on les a ainsi vidées, on les fait dégorger à deux eaux froides. Ensuite on les met dans une casserole et on les recouvre d'eau très salée et très poivrée. On ajoute du thym, du laurier et un oignon divisé en rondelles. Cuisson : environ vingt minutes.

Croûte aux Écrevisses. — Éplucher des écrevisses cuites, les couper finement, les faire mijoter dans une légère sauce blanche ; garnir avec ce mélange des croûtes de pain frites au beurre ; servir très chaud.

Écrevisses à la Bordelaise. — Cuire les écrevisses dans un court-bouillon un peu fort, les égoutter et les laisser mijoter un instant dans une légère *sauce blonde* aromatisée, et faite avec moitié bouillon de légumes, moitié vin blanc.

Écrevisses à la Nantua. — Faire cuire les écrevisses au court-bouillon ; les égoutter, décortiquer les queues. Préparer une sauce blanche à la crème, y mélanger le reste des écrevisses (après les avoir pilées et passées . Aussitôt que la sauce est cuite, y mettre mijoter les queues d'écrevisses, quelques tranches de truffes, des champignons ; servir dans un légumier ou dans une croûte à timbale.

Pour terminer, ne jamais acheter les écrevisses cuites.

Crevettes. — Il y a deux sortes de crevettes, la *Rose* ou *Bouquet*, et la *Grise*. La première est beaucoup plus estimée que l'autre, mais celle-ci suffit parfaitement comme garniture. Il est bien préférable d'acheter les crevettes vivantes que toutes cuites. Voici le procédé de cuisson : mettre de l'eau légèrement salée dans une casserole ; lorsqu'elle est chaude, y jeter les crevettes, les tourner, les laisser quatre ou cinq minutes, les retirer et les mettre dans un torchon, que l'on tient étendu ; saupoudrer les crevettes de sel fin, les faire sauter dans le torchon, pour que le sel y pénètre ; les servir froides.

Crevettes à la Nantua. — Comme les *Écrevisses à la Nantua*.

Omelette aux Crevettes. — Faire l'omelette comme pour l'omelette aux *Rognons*.

Crabe. — Il existe plusieurs sortes de crabes ou tourteaux ; tous doivent

être cuits dans l'eau très salée comme le homard.

Servir avec une sauce mayonnaise.

L'Huître. — L'*Huître* n'est pas seulement servie comme hors-d'œuvre de luxe; c'est encore un aliment *reconstituant* et *léger*, excellent pour les estomacs délicats. Elle doit être d'une fraîcheur absolue: une seule huître *passée* suffit pour amener des malaises dégénérant parfois en demi-empoisonnement.

Au naturel. — Au moment de servir, ouvrir les huîtres, enlever la première coquille, essuyer les bords de celle qui contient l'huître. Servir sur une assiette près de chaque convive, avec le quart d'un citron, la douzaine d'huîtres qui lui est destinée.

Coquilles aux Huîtres. — Mettre 2 huîtres dans chaque coquille avec une cuillerée de sauce veloutée; cuire cinq minutes à four doux.

Huîtres frites. — Faire blanchir deux minutes de grosses huîtres à l'eau bouillante salée, les égoutter, les parer, les couper *à plat* en deux moitiés; plonger les morceaux dans la pâte à beignets; les frire vivement et servir avec un citron.

Huîtres à la Villeroy. — Procéder comme ci-dessus, mais faire frire les huîtres sans les passer dans la pâte à beignets.

Les huîtres s'emploient beaucoup en garnitures; il suffit pour cela de les blanchir, les égoutter, et ensuite les mettre dans une sauce à volonté. On peut aussi s'en servir comme garniture de timbale et de bouchées à la reine.

Les Moules. — La moule est un coquillage sans valeur, qui, de même que l'huître, exige une grande fraîcheur.

Moules à la Poulette. — Faire une bonne sauce blanche, y mettre mijoter les moules; au dernier moment, lier la sauce avec 2 jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Moules au Gratin. — Blanchir les moules, les laisser mijoter dans une sauce blanche; mettre le mélange dans un plat gratin; faire gratiner à four doux, pendant une demi-heure. On emploie encore des moules en garniture comme on emploie les huîtres.

Si on les mange au naturel, il faut gratter les coquilles, les mettre dans une casserole avec une cuillerée de beurre, du sel, du poivre. Placer la casserole sur un feu vif, la faire sauter; quand les moules s'ouvrent, elles sont cuites.

Coquilles de Saint-Jacques. — Enlever les bêtes de leur coquille et les bien laver après avoir ôté la poche noire qu'elles renferment. Hacher de la mie de pain rassis; prendre le nombre de coquilles nécessaires, hacher l'intérieur avec du persil et un peu d'oignon; unir les deux hachis et cuire le tout avec du beurre dans une casserole pendant vingt minutes.

Distribuer dans les coquilles, surmonter chacune d'elles d'une petite quantité de beurre, couvrir de chapelure et faire gratiner au four. On compte 2 coquilles de Saint-Jacques pour en préparer une.

Grenouilles. — Les grenouilles, pour être bonnes, doivent être très fraîches : il faut les acheter à des marchands sûrs.

Grenouilles à la Poulette. — Faire dégorger les grenouilles dans le sel, les essuyer, les cuire au court-bouillon; ensuite les égoutter et les mettre mijoter dans une *sauce poulette*; ajouter un filet de vinaigre.

Grenouilles frites. — Commencer comme ci-dessus, mais au lieu de mettre les grenouilles dans une sauce, les plonger dans la pâte à frire et les faire frire vivement. Servir avec du citron.

Ces deux recettes suffisent pour un aliment aussi peu répandu que les grenouilles. Je dirai également peu de chose des **Escargots**, qui s'achètent généralement tout préparés et farcis, chez les marchands de comestibles. Si on tient à les préparer chez soi, il faut d'abord les faire jeûner douze ou quinze heures dans un baquet; ensuite on les plonge à l'eau bouillante un instant, on les égoutte et on remplit le bord de la coquille avec une farce composée de beurre frais, de persil haché et d'ail.

TABLE DES MATIÈRES



LÉGUMES

POISSONS



10278-03. — Corbeil. Imp. Éd. Crété.



